

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

LE SYSTÈME AGROALIMENTAIRE ALTERNATIF MONTRÉALAIS FACE
AU PROBLÈME DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : QUELS DISCOURS ET
PRATIQUES POUR CONTRIBUER À LA TRANSITION SOCIOÉCOLOGIQUE ?

MÉMOIRE
PRÉSENTÉ
COMME EXIGENCE PARTIELLE
DE LA MAÎTRISE EN SCIENCES DE L'ENVIRONNEMENT

PAR
ELIANE BRISEBOIS

JUILLET 2017

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL
Service des bibliothèques

Avertissement

La diffusion de ce mémoire se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 – Rév.10-2015). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»

REMERCIEMENTS

Quelques mots avant d'entrer dans le vif du sujet. J'ai eu la chance d'avoir été éduquée dans une famille pour qui les valeurs de l'écologie, du respect de la nature et de la responsabilité sociale ont toujours été importantes. C'est en partie pour cela que je m'intéresse aux enjeux environnementaux depuis mon plus jeune âge. J'ai toujours intégré cette passion à ma vie personnelle, mais je n'avais pas pu le faire dans mon parcours scolaire avant d'arriver aux cycles supérieurs. Deux ans après la fin de mon baccalauréat et mon entrée sur le marché du travail dans le milieu du journalisme, la découverte du programme interdisciplinaire de maîtrise en sciences de l'environnement a été déterminante pour la suite de mon parcours professionnel et universitaire auquel j'ai eu envie de donner une nouvelle direction. Les deux années et les quelques mois qui ont précédé la publication de ce mémoire de maîtrise ont été une expérience des plus stimulantes sur le plan intellectuel, mais aussi l'occasion de faire de belles rencontres.

Justement, je souhaite remercier tous ceux et celles que j'ai croisés pendant ces deux années. Premièrement, mes directeurs de recherche, René Audet et Sylvain Lefèvre, qui m'ont fait confiance et m'ont encouragée à me dépasser dès le début, et grâce à qui j'ai eu l'occasion d'avoir plusieurs contrats de travail. Notre collaboration a toujours été enrichissante, nos rencontres plaisantes et j'en suis reconnaissante. Je veux par le fait même remercier le Centre OSE pour le soutien financier pour une partie de ma recherche. Merci également aux participants du séminaire d'octobre 2015 sur le répertoire des initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais pour leurs questions et suggestions.

Je désire particulièrement remercier toutes les personnes qui ont accepté de participer à ma recherche et avec qui j'ai eu des échanges très intéressants. Leurs efforts pour rendre le système agroalimentaire plus durable à Montréal sont nobles et méritent d'être reconnus. Leur enthousiasme est encourageant pour l'avenir.

Merci à mes ami(e)s, ceux et celles de toujours, comme les nouveaux, pour leur soutien. Je veux remercier spécialement Julie et Jasmine pour leurs encouragements, surtout à la fin quand c'était le plus difficile. Merci à Emmanuel qui m'a donné l'idée de faire cette maîtrise. Si je me suis lancée dans cette aventure, c'est un peu grâce à lui. Merci à Simon pour son temps, son écoute, ses précieux conseils, son œil aiguisé de designer, ses retouches sur mes figures et schémas et son sens critique. Un gros merci à mes parents qui ont toujours cru en moi, m'ont encouragée et sans qui je ne serais sûrement pas animée par les valeurs dont je viens de parler. Aussi, merci à mes collègues de m'avoir endurée quand il m'est arrivé de râler sur la difficile conciliation travail-études.

Ce mémoire, je le dédis à tous ceux qui aiment manger.

TABLE DES MATIÈRES

LISTE DES FIGURES	ix
LISTE DES TABLEAUX.....	xi
LISTE DES ABRÉVIATIONS, SIGLES ET ACCRONYMES.....	xiii
RÉSUMÉ	xv
INTRODUCTION	1
CHAPITRE I	
LE GASPILLAGE ET LES PERTES ALIMENTAIRES, UN ENJEU DES SYSTÈMES	
AGROALIMENTAIRES.....	3
1.1 LE GASPILLAGE ET LES PERTES ALIMENTAIRES : PISTES DE DEFINITION	4
1.2 UN PROBLÈME MONDIAL COMPLEXE	7
1.2.1 Un problème environnemental	7
1.2.2 Un problème socioéconomique	9
1.2.3 Un enjeu politique et des politiques	14
1.2.4 Le gaspillage alimentaire comme objet de recherche.....	18
1.3 LES ENJEUX DES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES ALTERNATIFS.....	20
CHAPITRE II	
UNE RECHERCHE AXÉE SUR LA TRANSITION DES SYSTÈMES	
AGROALIMENTAIRES.....	23
2.1 DÉFINITIONS DES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES ALTERNATIFS ET LOCAUX	24
2.1.1 Des termes aux emplois variables : « local », « alternatif », « durable »	28
2.1.2 Territoires et gouvernance des systèmes agroalimentaires	30
2.2 LES APPROCHES THÉORIQUES POUR ÉTUDIER LA TRANSITION DES SYSTÈMES	
AGROALIMENTAIRES.....	32
2.2.1 La perspective multiniveaux	33
2.2.2 L'approche de la théorie des pratiques.....	37
2.3 OBJECTIFS DE RECHERCHE.....	42
CHAPITRE III	
UNE STRATÉGIE DE RECHERCHE EN DEUX VOLETS.....	
3.1 STRATÉGIE DE RECHERCHE ET MÉTHODES DE COLLECTES DE DONNÉES.....	45
3.1.1 Délimitation du terrain de recherche	46

3.1.2 Méthodes de construction du répertoire	47
3.1.3 Constitution de l'échantillon	48
3.1.4 L'entretien comme méthode principale de cueillette de données.....	51
3.2 ANALYSE DE DONNÉES.....	53
CHAPITRE IV	
RÉPERTOIRE DES INITIATIVES ALTERNATIVES DU SYSTÈME	
AGROALIMENTAIRE MONTRÉALAIS.....	55
4.1 MONTRÉAL, TERREAU FERTILE POUR L'ÉMERGENCE D'INITIATIVES ALTERNATIVES...	56
4.1.1 Critères de sélection des initiatives	58
4.2 PRÉSENTATION DE LA TYPOLOGIE	59
4.2.1 Les catégories de « types » d'initiatives	60
4.2.2 Les catégories de « fonctions ».....	68
4.3 LES ACTEURS DU SYSTÈME AGROALIMENTAIRE ALTERNATIF MONTRÉALAIS	72
4.3.1 Relations entre les initiatives et d'autres acteurs.....	74
4.4 CONCLUSION	77
CHAPITRE V	
LES REPRÉSENTATIONS DES ENJEUX DES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES	
DANS LE DISCOURS DES PORTEURS D'INITIATIVES ALTERNATIVES.....	79
5.1 ANALYSE DES CODES LES PLUS FRÉQUENTS	85
5.1.1 Code <i>Organisations</i>	85
5.1.2 Code <i>Citoyens</i>	97
5.1.3 Code <i>Producteurs</i>	105
5.1.4 Code <i>Consommateurs</i>	113
5.1.5 Code <i>Défis pour l'initiative</i>	126
5.2 ANALYSE DE CODES LIÉS AUX OBJECTIFS DE RECHERCHE.....	129
5.2.1 Code <i>Définir le gaspillage</i>	130
5.2.2 Code <i>Logistique</i>	134
5.2.3 Code <i>Défis et difficultés pour éviter le gaspillage</i>	136
5.2.4 Code <i>Prise de conscience</i>	139
5.2.5 Code <i>Éducation</i>	144
5.3 ANALYSE DE CODES CHOISIS.....	147
5.3.1 Code <i>Motivation au changement</i>	148

5.3.2 Code <i>Acheter la juste quantité – Bien planifier</i>	151
5.3.3 Code <i>Transformation alimentaire</i>	154
5.3.4 Code <i>Partager la nourriture</i>	156
5.3.5 Code <i>Objets</i>	159
5.4 CONCLUSION	160
CHAPITRE VI	
LE RÔLE DES INITIATIVES ALTERNATIVES DANS LA TRANSFORMATION DES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET LA TRANSITION SOCIOÉCOLOGIQUE DU SYSTÈME AGROALIMENTAIRE.....	
6.1 LES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES DANS LES REPRÉSENTATIONS SOCIALES.....	162
6.1.1 Le système agroalimentaire alternatif montréalais comme réseau d'acteurs	163
6.1.2 Opposition système alternatif / système conventionnel	167
6.1.3 Gaspillage et pertes alimentaires : la faute de qui, de quoi ?	170
6.2 PRATIQUES ALIMENTAIRES DES INITIATIVES ALTERNATIVES ET DES ACTEURS	173
6.2.1 Pratiques des initiatives de lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires..	174
6.2.2 Pratiques des initiatives qui gèrent des aliments	176
6.2.3 Pratiques des initiatives ayant des missions autres	179
6.3 INNOVATIONS DANS LE SYSTÈME AGROALIMENTAIRE MONTRÉALAIS : VERS UNE TRANSITION ?	181
6.3.1 La « niche » montréalaise de l'agroalimentaire	183
6.3.2 Innovations et verrouillages	185
CONCLUSION	189
ANNEXE A	
RÉPERTOIRE DES INITIATIVES ALTERNATIVES DU SYSTÈME AGROALIMENTAIRE MONTRÉALAIS	195
APPENDICE A	
COURRIEL D'INVITATION À PARTICIPER À LA RECHERCHE.....	209
APPENDICE B	
GRILLE D'ENTRETIEN	211
APPENDICE C	
CERTIFICAT ÉTHIQUE	213
BIBLIOGRAPHIE	215

LISTE DES FIGURES

Figure	Page
2.1 « Hiérarchie imbriquée » des différents niveaux d'analyse de la transition (Geels, 2002).....	34
3.1 Nombre d'initiatives de l'échantillon par catégorie de « types » (2016).....	50
4.1 Représentation de la chaîne agroalimentaire.....	59
4.2 Représentation d'un exemple d'approvisionnement en circuit court.....	62
4.3 Les relations dans les chaînes alimentaires des initiatives de courtage.....	63
4.4 Partage et don de surplus dans la chaîne agroalimentaire par l'entremise d'un réfrigérateur communautaire.....	64
4.5 Représentation proportionnelle du nombre d'initiatives par catégorie de « types » (2016).....	67
4.6 Les fonctions par catégorie de « types » d'initiatives (2016)	70
4.7 Représentation théorique du réseau de quelques acteurs inclus dans le système agroalimentaire montréalais et de leurs relations (2016).....	76
5.1 Les principaux codes et leurs cooccurrences.....	84

LISTE DES TABLEAUX

Tableau	Page
4.1 Principales formes organisationnelles derrière les initiatives alternatives.....	73
5.1 Les codes du corpus et leurs cooccurrences.....	81
5.2 Le code <i>Organisations</i> et ses cooccurrences.....	86
5.3 Le code <i>Citoyens</i> et ses cooccurrences.....	98
5.4 Le code <i>Producteurs</i> et ses cooccurrences.....	105
5.5 Le code <i>Consommateurs</i> et ses cooccurrences.....	113
5.6 Le code <i>Défis pour l'initiative</i> et ses cooccurrences.....	126
5.7 Le code <i>Définir le gaspillage</i> et ses cooccurrences.....	130
5.8 Le code <i>Logistique</i> et ses cooccurrences.....	134
5.9 Le code <i>Défis et difficultés pour éviter le gaspillage</i> et ses cooccurrences.....	137
5.10 Défis et difficultés pour éviter le gaspillage et les pertes.....	138
5.11 Le code <i>Prise de conscience</i> et ses cooccurrences.....	140
5.12 Le code <i>Éducation</i> et ses cooccurrences.....	144
5.13 Objets impliqués dans les pratiques des acteurs du système alimentaire.....	159

LISTE DES ABRÉVIATIONS, SIGLES ET ACCRONYMES

ASC	Agriculture soutenue par la communauté
CRÉ	Conférence régionale des élus
EPA	Environmental Protection Agency (États-Unis)
FAO	Food and Agriculture Organisation
GES	Gaz à effet de serre
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MLP	Multi-level perspective
OBNL	Organisme à but non lucratif
SAM	Système alimentaire montréalais

RÉSUMÉ

Problématique complexe aux ramifications environnementales, socioéconomiques et politiques, le gaspillage et les pertes alimentaires font partie des nombreux problèmes qui affectent les systèmes agroalimentaires. Créées pour s'attaquer à ces problèmes, des initiatives dites « alternatives » s'implantent à des échelles locales, surtout dans des villes, comme à Montréal. Elles forment ainsi des systèmes agroalimentaires alternatifs dont les objectifs sont axés autour de valeurs environnementales et sociales. Cette recherche qualitative menée sur deux ans s'intéresse donc aux initiatives alternatives montréalaises et à la façon dont elles prennent en compte l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires. Le but de ce mémoire est de comprendre dans quelle mesure le système agroalimentaire alternatif de Montréal peut contribuer à la transformation des pratiques sociales en matière de consommation et de gaspillage alimentaires. La recherche s'est ainsi articulée autour des objectifs suivants : obtenir un portrait du système agroalimentaire montréalais, documenter les pratiques alimentaires, surtout celles liées au gaspillage, des acteurs de ce système et, enfin, analyser comment ces pratiques contribuent à la transition socioécologique. Une recherche documentaire et 20 entretiens semi-dirigés menés avec des responsables d'initiatives ont mis en lumière un réseau de plus de 300 initiatives de différents types et aux fonctions multiples. Il s'avère que ces initiatives sont toutes porteuses de changement et qu'elles adoptent des pratiques socioécologiques, mais que leurs actions n'entraînent pas nécessairement des changements structuraux dans le système alimentaire. En somme, qu'elles aient été créées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, pour produire, mettre en marché des aliments ou pour remplir d'autres objectifs, les initiatives font face à plusieurs défis associés à la matérialité des aliments, aux logistiques à mettre en place, à la pérennisation et à la viabilité de leurs projets (questions de financement et de relations), à la création de partenariats et à d'autres défis et difficultés spécifiquement attribuables à l'évitement et à la réduction du gaspillage et des pertes alimentaires. C'est en surpassant ces « verrouillages » que les initiatives alternatives peuvent contribuer à la transition socioécologique du système alimentaire.

Mots-clés: Gaspillage alimentaire, Système agroalimentaire alternatif, Transition socioécologique, Pratiques sociales

INTRODUCTION

Du champ à l'assiette, à toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire, une quantité importante d'aliments sont perdus ou gaspillés. À l'échelle mondiale, on estime que cela représente le tiers des aliments produits (FAO, 2012). Plus qu'un simple problème du secteur de l'agroalimentaire, le gaspillage et les pertes alimentaires sont une problématique complexe aux impacts multiples et dont les ramifications sont environnementales, sociales, économiques et politiques. Outre, cette problématique, les systèmes agroalimentaires font face à de nombreux autres problèmes. Des initiatives dites « alternatives » émergent alors pour leur trouver des solutions et former, à des échelles locales, des systèmes agroalimentaires plus durables.

Ainsi, Montréal, comme plusieurs autres grandes villes du monde, voit pousser et se développer sur son territoire des initiatives qui proposent des façons alternatives de produire et de consommer, mais aussi de changer le rapport entre la société et l'alimentation. L'effervescence de ce milieu, axé sur des valeurs environnementales et sociales, attire l'attention et soulève des questionnements quant à la façon dont ces initiatives prennent en compte l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires dans leurs pratiques. La présente recherche qualitative a donc pour but de comprendre dans quelle mesure le système agroalimentaire alternatif de Montréal peut contribuer à la transformation des pratiques sociales en matière de consommation et de gaspillage alimentaires.

Un cadre théorique adapté à l'étude des transformations dans les systèmes agroalimentaires a donc été élaboré. Les concepts des systèmes agroalimentaires alternatifs et locaux, ainsi que les théories des pratiques sociales et de la transition

socioécologique ont servi de base pour la recherche empirique et l'analyse des données.

Les résultats montrent que les initiatives adoptent dans leur travail des pratiques durables ou qu'elles tentent de faire adopter aux acteurs du système alimentaire montréalais de nouvelles pratiques plus durables. La nature de ces pratiques dépend des champs d'action, des missions et des publics que rejoignent les initiatives.

Le premier chapitre de ce mémoire présente la problématique du gaspillage et des pertes alimentaires comme enjeu des systèmes alimentaires. Ensuite, dans le deuxième chapitre, on s'attarde aux concepts et approches théoriques utilisés pour étudier les systèmes alimentaires et leur transition. Le chapitre suivant présente la méthodologie employée pour arriver à répondre aux objectifs de recherche grâce à la recherche documentaire et à la méthode de l'entretien.

Dans les quatrième et cinquième chapitres, le système agroalimentaire alternatif de Montréal est décrit et analysé à travers la présentation du répertoire des initiatives alternatives de la ville et à travers l'analyse du discours de 20 porteurs¹ d'initiatives alternatives. Enfin, dans un sixième chapitre, le mémoire se termine par une discussion sur les pratiques alimentaires et les représentations sociales du système alimentaire et de l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires, tout cela par rapport à la transition socioécologique.

¹ Dans ce mémoire, l'emploi du masculin générique a été utilisé pour désigner les acteurs sociaux (porteurs d'initiatives, consommateurs, citoyens, producteurs, etc.). Cette mesure n'est pas discriminatoire et vise à alléger le texte.

CHAPITRE I

LE GASPILLAGE ET LES PERTES ALIMENTAIRES, UN ENJEU DES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES

Insécurité alimentaire et malnutrition, changements climatiques, hausse des prix des aliments, problèmes de santé publique tels que l'obésité, course mondiale à l'achat des terres, surutilisation des ressources en eau et des énergies fossiles, pollution aquatique et atmosphérique, perte de la biodiversité (Morgan et Sonnino, 2010; FAO, 2002)... Nombreux sont les problèmes qui touchent le système agroalimentaire mondial. Le début du XXI^e siècle voit converger une pluralité de conjonctures qui se traduisent comme des urgences et des défis importants pour les systèmes alimentaires et qui exigent des réflexions et des engagements approfondis (Hinrichs, 2014). Ces problèmes, dont quelques-uns ont été énumérés, sont multiples et multidimensionnels. Parmi ceux-ci, une problématique retient l'attention : celle du gaspillage et des pertes alimentaires.

Environ un tiers des aliments produits dans le monde sont perdus ou gaspillés tout au long de la chaîne agroalimentaire (FAO, 2012). C'est aussi le cas au Canada, où l'on évalue que seulement 71 % des calories achetées sont consommées, le reste des aliments s'étant détériorés ou gaspillés dans les magasins, les ménages, les établissements et les restaurants, ou pendant la préparation des repas (Statistique Canada, 2009). En effet, dans les pays industrialisés, 40 % du gaspillage survient aux étapes de la distribution et de la consommation, en dépit du fait que, souvent, la nourriture jetée est encore propre à la consommation (FAO, 2012). Une hypothèse qui explique ce gaspillage est l'augmentation du choix pour les consommateurs et la

diminution de la proportion du revenu consacré à l'achat d'aliments (Parfitt *et al.*, 2010). Au Canada, le gaspillage dans les foyers représenterait 47 % de la valeur financière totale du gaspillage, devant les secteurs de la transformation (20 %), de la vente au détail (10 %) et de l'agriculture (10 %) (Gooch et Felfel, 2014). Ainsi, si dans les pays à revenu moyen et élevé le gaspillage est également dû à un « manque de coordination entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire », dans les pays à faible revenu, c'est plutôt « des limitations financières, techniques et de gestion touchant les récoltes, le stockage, les équipements de refroidissement (dans les cas de conditions climatiques difficiles), la qualité des infrastructures générales, les systèmes d'emballage et de commercialisation » qui sont en cause (FAO, 2012).

Il faut cependant garder en tête que l'estimation des quantités d'aliments perdus ou gaspillés varie dans la littérature et selon les échelles, car les définitions des termes « gaspillage » et « pertes » peuvent elles aussi varier, entraînant ainsi des disparités dans ce qui est inclus dans les calculs (Jurgilevich *et al.*, 2016). Par conséquent, plusieurs données sont difficilement comparables. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (Food and Agriculture Organisation ou FAO) soulignait en outre que la grande étude qu'elle a publiée en 2012 — et qui demeure aujourd'hui la seule étude d'envergure mondiale sur la question (HLPE, 2014) — « a mis en évidence les grandes lacunes existantes dans les données disponibles concernant les pertes et gaspillages alimentaires et [qu'] il est urgent de faire des recherches plus approfondies dans ce domaine » (FAO, 2012).

1.1 Le gaspillage et les pertes alimentaires : pistes de définition

Clarifions donc ce qui est entendu par « gaspillage alimentaire ». Le gaspillage alimentaire (*food waste*) comprend tout aliment ou nourriture produite qui, à

n'importe quel niveau de la chaîne agroalimentaire, finit par être jeté ou perdu parce que dégradé (d'après Garrone *et al.*, 2014). On parle également de « surplus » et de « pertes » alimentaires (*food losses*) lorsqu'on fait référence à la nourriture propre à la consommation dont on se débarrasse (Garrone *et al.*, 2014). Par exemple, la nourriture dont se départissent les épiceries et qui aurait pu être donnée à des banques alimentaires fait partie de cette deuxième catégorie (*food losses*) (Lebersorger et Schneider, 2014). On peut dire de ces surplus nécessitant d'être gérés avant d'être perdus qu'ils sont de la nourriture « potentiellement gaspillée ». La dénomination de « pertes » (*food losses*) fait aussi référence aux aliments perdus ou gaspillés à l'étape post-récolte (Parfitt *et al.*, 2010). Enfin, en anglais, l'expression « *food waste* » comprend aussi les déchets non comestibles dérivés de la préparation alimentaire (pelures, os, etc.). La définition de gaspillage alimentaire présentée ici ne tient pas compte de ces déchets. Il y a en effet une nuance à faire entre les pertes « évitables » et les pertes « inévitables », tout en tenant compte que ce qui est considéré comme « comestible » dépend d'un nombre de facteurs tels des normes et des pratiques sociales et culturelles, des préférences personnelles, etc. (Papargyropoulou *et al.*, 2014).

Ces notions restent toutefois conceptuelles et la construction de la définition du gaspillage et des pertes alimentaires peut être le reflet de la façon dont ils sont concrètement générés (Gille, 2012). La définition du problème repose ainsi sur différents couples binaires (efficace/inefficace ; utile/inutile ; ordre/désordre ; propre/sale ; fertile/stérile) qui s'appliquent selon les contextes, comme pour aborder ou expliquer le problème dans les pays en développement ou dans les pays développés (Gille, 2012). Le choix des mots pour parler d'une telle problématique fait aussi partie de la problématique elle-même. La labellisation du problème dans la sphère publique avec les termes « gaspillage » et « pertes » laisse entendre que le premier découle d'un « usage désordonné, d'une utilisation incomplète ou inutile de ressources » et écarte la notion d'excédent et de surproduction, alors que les

deuxièmes semblent « inévitables » (Cloteau et Mourad, 2016) ou dues au hasard (Gille, 2012).

Le gaspillage alimentaire est entre autres tributaire de la matérialité de la nourriture : les pertes se produisent à l'*intersection* entre cette matérialité et la limite sociotemporelle des pratiques liées à l'alimentation (Evans, 2011). Malgré tout, il est difficile de déterminer où se situe la « ligne » qui sépare la nourriture de l'état d'aliment consommable à celui de gaspillage, de déchets, de pertes, car le moment où les aliments « traversent cette ligne » est le résultat de « la convergence de diverses considérations et pressions, incluant la routine, les anxiétés [de consommer de la nourriture qui ne serait plus salubre], le temps et l'espace ² » (Watson et Meah, 2012). En fin de chaîne agroalimentaire, le gaspillage peut ainsi relever d'un dilemme de l'individu pris entre différentes considérations sociales, environnementales, économiques et de santé. Outre ces considérations, l'enjeu du gaspillage ne peut être séparé de celui de la consommation, que ce soit la consommation se déclinant comme l'achat et l'approvisionnement en denrées alimentaires, ou comme le fait de manger et boire. La consommation alimentaire comprend en effet un éventail d'activités telles que l'achat de produits et de services alimentaires, le transport de ces produits, la préparation, l'action de manger et finalement la gestion des déchets et des pertes qui en résultent (Oosterveer et Spaargaren, 2012). L'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires ne peut donc pas être séparé de la production non plus. D'un point de vue systémique, ce sont des considérations d'ordre sanitaire et des standards qui entrent en ligne de compte. Des « questions d'hygiène et de contamination » ont entraîné l'instauration de « précautions sanitaires et d'obligations de traçabilité » dans des pays industrialisés occidentaux (Cloteau et Mourad, 2016). L'instauration de ces standards, surtout esthétiques, et pour lesquels les petits producteurs n'ont pas

² Les citations courtes intégrées au texte et provenant d'articles en anglais ont été traduites par l'auteur de ce mémoire.

vraiment leur mot à dire, disqualifie de la vente des productions et crée beaucoup de pertes (Gille, 2012).

1.2 Un problème mondial complexe

Le gaspillage et les pertes alimentaires sont un problème qui affecte l'ensemble de la planète et des secteurs de l'agroalimentaire. Sa grande complexité réside dans ses multiples dimensions environnementales, socioéconomiques et politiques, ce qui en fait un objet scientifique difficile à circonscrire.

1.2.1 Un problème environnemental

À l'échelle du globe, le gaspillage alimentaire correspond à des hectares de terres cultivées pour produire des aliments qui ne seront pas consommés, mais aussi à des gaspillages d'eau, d'intrants pour la fertilisation des sols et d'énergie utilisés tout au long de la chaîne agroalimentaire pour faire pousser, transporter, transformer ces aliments. Selon l'étude de la FAO *Food waste footprint. Impacts on natural resources* (2013), l'équivalent de 28 % des terres agricoles mondiales sont cultivées pour produire des aliments qui seront perdus. En outre, un volume de 250 km³ d'eau serait utilisé chaque année pour la culture des tonnes d'aliments gaspillés, ce qui représente trois fois le volume du lac Léman (à la frontière entre la France et la Suisse) (FAO, 2013). Cela est sans compter les gaz à effet de serre produits tout au long de la chaîne agroalimentaire et lors de la décomposition des aliments devenus déchets. L'empreinte carbone du gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale a été évaluée à 3,3 gigatonnes de CO₂. Dans le classement des pays les plus émetteurs de gaz à effet de serre (en général et non seulement en ce qui concerne le gaspillage

alimentaire), cette donnée classe le gaspillage alimentaire au troisième rang, après la Chine et les États-Unis (FAO, 2013).

Une étude portant sur l'empreinte carbone des aliments gaspillés dans des magasins au détail et tenant compte du cycle de vie de la production de ces aliments a démontré qu'en moyenne chaque tonne de nourriture gaspillée représente 1,6 tonne d'équivalents CO₂ produits en vain (Scholz *et al.*, 2015). Ainsi, selon Scholz *et al.* (2015), étant donné que l'empreinte carbone de la production alimentaire diffère pour chaque type d'aliments (fruits et légumes, produits laitiers, viandes, etc.), il importe de tenir compte de l'empreinte écologique du gaspillage et non seulement de la masse d'aliments jetés afin de mettre en place des outils et des mesures efficaces ciblées de réduction du gaspillage et des pertes. Et comme la production de viande et de produits laitiers génère plus de GES que d'autres types de production, la question du gaspillage de ces aliments et du gaspillage en général, couplée à l'enjeu de l'empreinte carbone des aliments, fait ressurgir le débat plus large et structurel sur les enjeux de la réduction de la consommation (Garnett, 2011). Qui plus est, la production mondiale de viande nécessitant l'utilisation d'environ un tiers de toute la production de céréales et de légumineuses (Smil, 2002a), il est raisonnable d'affirmer que le gaspillage de viande équivaut à un gaspillage d'un nombre encore plus grand de ressources.

De plus, comme la chaîne agroalimentaire nécessite des dépenses énergétiques pour chacune de ses étapes (pour l'agriculture, le transport, la transformation, l'entreposage, etc.), le gaspillage alimentaire implique un gaspillage énergétique. En fin de chaîne, l'énergie dépensée correspond à trois fois celle dépensée à l'étape post-récolte (Thompson, 2011). Selon une autre étude, les aliments gaspillés chez le consommateur représentent des dépenses énergétiques huit fois plus grandes que les pertes post-récoltes (Dobbs *et al.*, 2011). Une étude américaine estime que l'énergie perdue dans le gaspillage d'aliments aux États-Unis représente 2 % de la

consommation annuelle d'énergie du pays (Cuéllar et Webber, 2010). Comme pour la question de l'empreinte carbone du gaspillage alimentaire, cela fait dire à des chercheurs que l'énergie imbriquée dans les aliments perdus et gaspillés est un « index environnemental » qui devrait revêtir plus d'importance dans les calculs que la simple masse d'aliments qui sont jetés (Hall *et al.*, 2009).

1.2.2 Un problème socioéconomique

Le gaspillage alimentaire peut aussi être analysé d'un point de vue économique. Des calculs ont montré que les pertes alimentaires (excluant la production des pêcheries) représentent des pertes annuelles de 750 milliards de dollars US (en 2007, selon un calcul effectué avec le coût des produits de 2009) (FAO, 2013). Les études sur les impacts économiques des pertes et du gaspillage alimentaire prenant en compte l'ensemble des aspects globaux sont cependant peu nombreuses (HLPE, 2014). Une chose ressort toutefois des études à saveur économique sur le sujet : les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent entraîner des hausses des coûts qui, en fin de compte, sont payés par les consommateurs (HLPE, 2014). En effet, « l'ampleur des pertes alimentaires est telle que leur limitation par de bons investissements pourrait permettre de réduire les coûts des aliments » (FAO, 2012). Des pertes alimentaires superflues ont aussi une influence directe et négative sur les revenus des agriculteurs (FAO, 2012). Comme le soulève l'Agence américaine de protection de l'environnement (EPA) dans son guide *Putting Surplus Food To Good Use*, la réduction des pertes alimentaires permet de réduire les frais associés à la gestion des matières résiduelles et les coûts d'approvisionnement (EPA, 2012). Au Canada, la seule étude menée à ce jour sur le sujet estime que le gaspillage et les pertes alimentaires, tous secteurs confondus, ont une valeur de 31 milliards de dollars ; ce montant inclut les aliments qui prennent le chemin des dépotoirs, du compost, des

biodigesteurs, de la transformation pour l'alimentation animale et même ceux qui sont redistribués aux banques alimentaires (Gooch et Felfel, 2014).

Enjeu environnemental et économique, le gaspillage alimentaire s'inscrit aussi dans un contexte social où de nombreuses populations ne mangent pas à leur faim : au niveau mondial, ce nombre s'élèverait à 870 millions de personnes (FAO, s. d.). De ce point de vue, le gaspillage alimentaire peut aussi apparaître comme un problème éthique. Il y a là une dimension « morale » à l'enjeu des pertes et du gaspillage (Parfitt *et al.*, 2010). C'est, en d'autres mots, le « paradoxe émotif » du besoin et du manque au cœur de l'abondance (« *want amidst plenty* ») (Hawkes et Webster, 2000). Et puisque la FAO lie l'enjeu du gaspillage à ceux de la sécurité alimentaire et du développement économique, cette problématique est par le fait même indissociable de considérations et de priorités d'ordre économique, social, éthique et environnemental à toutes les échelles géographiques (Evans *et al.*, 2012). Mais comme l'a répété l'activiste britannique Tristram Stuart à maintes reprises sur plusieurs tribunes³, le problème est notamment tributaire de l'excédent alimentaire qui est produit sur la planète. « Nous devons calculer plus finement la marge entre surplus nécessaire, en tant que filet de sécurité, et gaspillage inutile », plaide-t-il (Stuart, 2013). En effet, la production alimentaire globale est suffisante pour nourrir tous les habitants de la planète, même si la population est amenée à augmenter (Smil, 2002b, 2004). Dans de nombreux pays, la production alimentaire dépasse la quantité optimale de nutriments mis à la disposition de chaque habitant — les surplus sont en moyenne de 700 kcal par jour par personne et peuvent représenter jusqu'à 130 % des besoins nutritionnels (Smil, 2004). Dans un essai sur le sujet, Smil défend la thèse qu'on peut nourrir la planète en améliorant l'efficacité du système alimentaire et en réduisant le gaspillage

³ Il est l'auteur du livre *Waste : Uncovering the Global Food Scandal* (2009), dont la traduction française est parue en 2013. Le documentaire d'Olivier Lemaire, *Global gâchis, le scandale mondial du gaspillage alimentaire* (2012) en découle. Stuart a également donné plusieurs conférences sur le sujet dont un « TED Talk » (2012). Voir la bibliographie pour les références.

des ressources :

I will focus on waste : its prevalence throughout the entire food system and its extent are truly astonishing, its perpetuation is among the most offensive demonstrations of human irrationality, and its reduction would obviously go a long way toward improving the productivity of the modern food system while reducing its environmental impacts. (*Ibid.*, p. 18)

Gille (2012) va plus loin en parlant d'un *food waste regime*. L'idée de « régime » implique un ensemble d'institutions sociales et de conventions qui régulent la production et la distribution des pertes et du gaspillage (Gille, 2012). Elle soutient la thèse que c'est l'organisation de l'évitement des risques (économiques, technologiques, politiques, etc.) dans le système agroalimentaire mondial qui mène au gaspillage et que cela surpasse le cloisonnement des échelles et des secteurs. Un des exemples donnés expose que, dans des pays en développement en Afrique, des agriculteurs finissent par perdre des parties de leurs récoltes, non pas à cause d'un problème d'infrastructure pour assurer leur conservation, mais parce que leurs pays reçoivent l'aide alimentaire d'autres pays qui, eux, peuvent écouler leurs surplus de cette façon. Par conséquent, une vision linéaire de la problématique qui s'attarde à chaque étape de la chaîne agroalimentaire laisse croire que la cause est inhérente à chacune de ces étapes, alors que des causes accidentelles ou naturelles et d'autres, systémiques ou sociales, sont à prendre en compte, dans la mesure où le gaspillage des ressources et celui des aliments sont interconnectés (Gille, 2012).

D'un point de vue social, selon le chercheur David Evans (2011, 2012), les tenants d'une « *throwaway society* » ont tendance à pointer du doigt le consommateur et à lui faire porter le blâme du gaspillage alimentaire, en l'accusant de jeter tout sans conscience ni remords. Sans accuser aussi directement le consommateur, l'étude de Secondi *et al.* (2015) sur le gaspillage alimentaire dans les foyers des pays de l'Union européenne reconnaît que ce problème peut être influencé par des éléments du système (grosseur des portions vendues dans les magasins, informations sur les dates

limites de conservation, etc.), mais souligne que le profil démographique et socioéconomique des individus a un impact sur la quantité d'aliments qu'ils gaspillent et que l'analyse des liens entre ces différentes variables et le comportement individuel peut inspirer les décideurs politiques pour la mise en place de mesures et d'interventions ciblées. Les individus ne semblent pas totalement conscients des conséquences de leurs gaspillages, arguent les auteurs (Secondi *et al.*, 2015).

Cette idée de « *throwaway society* » est aussi véhiculée dans les médias comme en fait foi cette citation tirée d'un article publié par le canal *Argent* : « Il ne faut pas accuser les producteurs agricoles de produire plus d'aliments que nécessaire. Bien souvent, c'est la faute du consommateur qui achète plus que ses besoins et qui est trop à l'écoute des dates de péremption », affirmait une nutritionniste professionnelle au Service de santé d'une université québécoise en entrevue avec une journaliste lors de la Journée mondiale de l'alimentation en 2013 (Proulx, 2013). Evans, dont les travaux ethnographiques sur le gaspillage alimentaire dans les foyers s'inscrivent dans le courant de la théorie des pratiques (cette approche théorique sera présentée au Chapitre II), s'oppose à cette thèse moralisante et démontre au contraire que le consommateur culpabilise à l'idée de gaspiller (2011, 2012). Ainsi, les recherches d'Evans viennent montrer que le gaspillage alimentaire n'est pas le résultat de mauvais choix individuels, mais plutôt la conséquence des façons dont les pratiques domestiques sont socialement organisées (Evans, 2011). Il existe en effet des anxiétés sociales liées aux impératifs moraux d'éviter le gaspillage et de s'assurer de la salubrité des aliments qui créent de réelles tensions dans les pratiques liées à l'approvisionnement alimentaire (Watson et Meah, 2012). Des changements sociaux en ce qui a trait à des éléments de la vie quotidienne pourraient donc s'effectuer à partir des pratiques sociales et des dynamiques qui les relient (Shove et Walker, 2010). Transformer les pratiques s'avérerait plus prometteur pour régler le problème du gaspillage alimentaire que de tenter de faire changer uniquement les individus.

Problème moral ou pas, il est de plus en plus reconnu que la gestion des surplus alimentaires et de la nourriture potentiellement gaspillée peut servir de vecteur d'amélioration de la sécurité alimentaire (Garrone *et al.*, 2014). Comme le soulèvent Parfitt *et al.* (2010), depuis la première Conférence mondiale de l'alimentation en 1974, l'ONU a reconnu que la réduction des pertes alimentaires d'après récoltes serait une des solutions à la faim dans le monde, particulièrement dans les pays en développement. L'insécurité alimentaire — une notion qui renvoie au fait de ne pas avoir « à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive permettant de satisfaire ses besoins énergétiques » (FAO, 1996) — est aussi un enjeu des régions développées : les statistiques pour la période 2010-2012 indiquent que 15,7 millions de personnes y sont sous-alimentées et l'on estime que ce nombre aura à peine diminué d'un million pour la période 2014-2016 (FAO, 2015). Dans le contexte des pays industrialisés, les problèmes d'insécurité alimentaire peuvent en partie être palliés grâce aux banques alimentaires qui récoltent les surplus encore propres à la consommation des détaillants alimentaires. La gestion des surplus joue alors un rôle prédominant dans la résolution de cet enjeu (Buzby et Hyman, 2012). Cependant, une étude menée aux États-Unis révélait que dans certains cas (au plan local), seulement 3 % des surplus sont envoyés à des organismes de bienfaisance (Griffin *et al.*, 2009). Une autre étude, autrichienne celle-là, démontre aussi que dans certains contextes, une grande proportion des détaillants n'envisagent pas du tout cette possibilité dans la gestion de leurs pertes et surplus alimentaires (Lebersorger et Schneider, 2014). Le don de nourriture, même s'il remplit des objectifs écologiques, sociaux et économiques, ne pourra pas seul enrayer la faim ni le gaspillage alimentaire : il faut privilégier une combinaison de mesures préventives à long terme (Schneider, 2013).

1.2.3 Un enjeu politique et des politiques

Même si la réduction des pertes post-récoltes reliée à la sécurité alimentaire est une préoccupation de l'ONU depuis les années 1970, c'est depuis la fin des années 2000 que le « gaspillage alimentaire » (guillemets des auteures) est devenu un problème « public » et une préoccupation de la collectivité (Cloteau et Mourad, 2016). La « visibilité » de cet enjeu dans la sphère politique est en effet relativement « nouvelle », cette étincelle ayant été allumée notamment par le travail d'activistes comme Tristram Stuart qui aura contribué à populariser l'intégration du gaspillage alimentaire aux programmes politiques (Evans *et al.*, 2012).

Dans des pays comme la France et les États-Unis, une action publique s'organise pour une « prise en charge collective » de l'enjeu par la mise en place de dispositifs participatifs où des acteurs de milieux différents et aux intérêts différents, voire divergents, se retrouvent, unis par un « consensus *apparent* » (italique des auteures) (Cloteau et Mourad, 2016). Personne ne va effectivement dire qu'il est contre l'idée de chercher des solutions à ce problème... Ainsi, « s'inscrivant dans un modèle de prise en charge sectorielle et technicienne, la “lutte contre le gaspillage alimentaire” s'appuie principalement sur l'innovation logistique et managériale et l'ouverture de nouvelles niches marchandes, par opposition à des mesures prescriptives », ce qui justifie notamment l'institutionnalisation d'un « marché » de la lutte contre le gaspillage avec l'adoption de normes et d'incitations fiscales (Cloteau et Mourad, 2016). La vente de fruits et légumes étiquetés comme « moches » en est un exemple. En bref, des solutions pour pallier les externalités négatives de la problématique sont recherchées, plutôt que des moyens de s'attaquer au cœur du problème.

Aborder le problème de façon sectorielle s'oppose donc à une approche plus systémique. La problématique complexe du gaspillage et des pertes alimentaires touche tous les niveaux de la chaîne agroalimentaire, ce système s'organisant autour

de diverses activités — production, transformation, transport, distribution, préparation (cuisine) et consommation (Green *et al.*, 2003) —, mais dépasse en même temps les frontières entre les secteurs et les échelles (Gille, 2012). Résultat : une « stratégie coordonnée “de la fourche à la fourchette” » est nécessaire pour arriver à résoudre les problèmes de gaspillage (Evans *et al.*, 2012). D’autant plus que la gouvernance de cet enjeu implique plusieurs champs politiques (Secondi *et al.*, 2015). Par où et comment le politique doit-il aborder le problème ?

En général, les politiques liées aux pertes et gaspillage alimentaires font partie de politiques sur la gestion des matières résiduelles. Pourtant, dans une optique de durabilité, l’adoption d’une approche plus holistique ou systémique, qui ne tient pas seulement compte de cet enjeu en fin de chaîne — chez le consommateur — semble plus appropriée, tout comme l’intégration des concepts de production et consommation durables dans tous les secteurs de l’agroalimentaire (Jurgilevich *et al.*, 2016; Papargyropoulou *et al.*, 2014). Les stratégies doivent par conséquent être coordonnées entre elles dans les différents secteurs et à travers les différents niveaux de gouvernance (mondial, national, local, etc.) (HLPE, 2014). Ainsi, les actions de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage doivent faire partie autant des politiques agricoles qu’alimentaires, que de celles concernant la sécurité sanitaire, la consommation durable, la valorisation des déchets et le datage des produits, et être intégrées aux formations professionnelles liées à ces secteurs (HLPE, 2014). Dans les faits, les solutions proposées dans une hiérarchie de priorités — prévention (faible ou forte), récupération, recyclage — se font concurrence à cause de tensions entre des intérêts environnementaux, sociaux et économiques, ce qui fait que bien souvent, des solutions plus radicales, comme la réduction de la production ou le raccourcissement de la chaîne agroalimentaire, ne sont pas abordées de front (Mourad, 2016).

Depuis quelques années, il y a un nombre grandissant de politiques nationales et régionales qui identifient le gaspillage et les pertes alimentaires comme une priorité

(comme aux États-Unis, en Angleterre, en Australie du Sud, par exemple) (Papargyropoulou *et al.*, 2014). À une échelle supranationale, le Parlement européen s'est aussi penché sur cet enjeu, ayant approuvé en 2012 une résolution pour que la Commission européenne prenne des mesures pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires de moitié d'ici à 2025 (Secondi *et al.*, 2015). En Europe, aux niveaux national et sub-national, diverses initiatives ont été adoptées dans plusieurs pays, que ce soient des campagnes d'information, des améliorations logistiques, des mesures prises par les détaillants, etc. (Secondi *et al.*, 2015).

En février 2016, l'Assemblée nationale et le Sénat français ont adopté une loi pour empêcher les grandes surfaces de jeter de la nourriture, incluant des sanctions pour les magasins rendant leurs invendus impropres à la consommation (*Le Monde*, 2016). La loi comprend ainsi une obligation pour les moyennes et grandes surfaces de plus de 400 mètres² de conclure des ententes avec des organismes de charité pour le don de leurs invendus et modifie le régime de responsabilité des producteurs par rapport aux produits non standardisés pour éviter le « blocage de dons alimentaires ». De plus, comme le rapporte *Le Monde* (2016), cette loi mène à l'intégration des enjeux de lutte contre le gaspillage dans l'éducation à l'alimentation dans le parcours scolaire et dans la responsabilité sociale des entreprises. La France s'est entre autres inspirée d'une mesure semblable adoptée au niveau municipal en Belgique en 2012 (Boulay, 2015). En août 2016, l'Italie a également voté une loi pour simplifier le don d'aliments non seulement par les commerçants, mais aussi par les agriculteurs et les industriels (Radio-Canada, 2016). La loi prévoit des allègements fiscaux pour les donateurs.

Au Royaume-Uni, une proposition de loi pour la réduction du gaspillage alimentaire a été présentée à la Chambre des Communes en septembre 2015, mais n'est pas passée aux autres étapes menant à son adoption lors de la session parlementaire 2015-2016 (Parliament UK, s. d.). Avant cette tentative de légiférer sur l'enjeu du

gaspillage alimentaire, l'action gouvernementale britannique s'est traduite par la création du Waste and Resources Action Programme (WRAP) (Evans *et al.*, 2012). Le pays est reconnu mondialement pour sa campagne « Love Food Hate Waste », lancée en 2007 par le WRAP. Cette campagne vise à aider le consommateur à réduire son taux de gaspillage alimentaire en adoptant un ton positif et encourageant, mais surtout en ayant impliqué plusieurs autres acteurs à cette campagne comme les autorités politiques, les organismes et même les entreprises qui ont été appelées à innover notamment du côté de l'emballage et de l'étiquetage (WRAP, 2015).

Aux États-Unis, la problématique est également politisée, comme cela a été mentionné. La politisation de l'enjeu ne passe pas par la législation, mais par des campagnes nationales portées entre autres par l'EPA comme « Food Recovery Challenge » ou « Food : Too Good to Waste » et des événements comme le Zero Food Waste Forum, organisé en 2014 et 2015 et qui regroupait différents types d'acteurs de tous secteurs (Mourad, 2016 ; Cloteau et Mourad, 2016). À des échelles plus locales, comme à Los Angeles, notamment, des organisations de la société civile ont émergé et se sont positionnées comme des « joueurs critiques » dans la gouvernance des surplus et des pertes alimentaires dans la ville, au même titre que les acteurs municipaux, privés et les OBNL (Warshawsky, 2015). Malgré tout, il se révèle que leur impact est mineur sur l'atténuation du problème, selon les travaux de Warshawsky (2015).

Enfin, au Canada, une tentative de légiférer pour pallier au problème du gaspillage et des pertes alimentaire a échoué. Une députée du Nouveau parti démocratique a déposé le 24 février 2016 le projet de loi 231 intitulé « Loi instituant la Journée nationale de sensibilisation au gaspillage alimentaire et prévoyant l'élaboration d'une stratégie nationale visant à réduire le gaspillage alimentaire au Canada », mais il a été rejeté à l'étape de la deuxième lecture le 5 octobre 2016 sans que la raison soit connue (Parlement du Canada, s. d.). Au niveau provincial, il n'existe pas de loi non

plus. Malgré tout, l'organisme Moisson Montréal récupère chaque année les denrées de centaines de supermarchés (113 en 2016) sur le territoire montréalais pour les redonner à des organismes communautaires qui offrent de l'aide alimentaire (Moisson Montréal, 2016). En outre, le Québec rend visible cet enjeu par des initiatives comme la Semaine québécoise de réduction des déchets lors de laquelle les municipalités et l'organisme gouvernemental Recyc-Québec sont impliqués (SQRD, s. d.). Au printemps 2016, cet organisme gouvernemental a lancé un appel de propositions pour financer des projets de réduction du gaspillage alimentaire (Recyc-Québec, 2016). À partir de l'automne 2016, les « consommateurs » ont été consultés par le gouvernement du Québec sur Internet par rapport à leurs « observations, idées et souhaits » sur le sujet du gaspillage en vue du Sommet sur l'alimentation 2017 (Gouvernement du Québec, 2016). À Montréal, le Système alimentaire montréalais (SAM) a également déjà organisé un court événement le 12 février 2016 pour discuter du problème du gaspillage et des pertes alimentaires. Cet événement a regroupé des acteurs des systèmes agroalimentaires alternatif et conventionnel et de différents secteurs.

Bref, en plus d'être un enjeu environnemental, social et économique, le gaspillage alimentaire est sans contredit un enjeu politique qui se module selon les différentes visions de la problématique et dont les solutions relèvent nécessairement de la gouvernance et des relations entre les acteurs dans le système agroalimentaire et dans d'autres domaines.

1.2.4 Le gaspillage alimentaire comme objet de recherche

D'un point de vue scientifique, la recherche sur le gaspillage alimentaire est un champ d'étude en émergence dans lequel bien des études analytiques et empiriques

restent à faire (Garrone *et al.*, 2014). L'étude la FAO (2012) citée plusieurs fois précédemment est la première du genre à avoir été menée et elle reste à ce jour la plus importante et la seule qui touche à l'ensemble du globe (HLPE, 2014).

Du côté des sciences sociales, ce fut d'abord un sujet de niche, davantage perçu comme relevant des domaines de la gestion, de la planification et des politiques environnementales ; mais de plus en plus, un ensemble de travaux issus de diverses disciplines reconnaissent les déchets / le gaspillage comme un objet d'étude qu'il faut mettre en relation avec son contexte pour comprendre la complexité de toutes les significations qui y sont attribuées (Evans *et al.*, 2012). Les différents enjeux abordés auparavant, que ce soient ceux liés à l'empreinte carbone du gaspillage et des pertes alimentaires ou ceux entourant les pratiques sociales de la consommation alimentaire, par exemple, sont la preuve que ce sujet de recherche nécessite une approche interdisciplinaire pour arriver à en comprendre tous les tenants et aboutissants. La présente revue de littérature montre également que le gaspillage alimentaire est un objet scientifique dont les éléments d'analyse sont divers (GES, dépenses d'énergie, calories, volumes, etc.), qui peut être abordé avec plusieurs angles d'approche, à des niveaux micro et macro, et dont les différentes représentations et définitions peuvent rendre la comparaison de données ardue.

Enfin, comme le soulèvent Evans *et al.* (2012), le sujet du gaspillage doit s'intégrer, que ce soit en sociologie ou dans d'autres disciplines, dans le champ des recherches sur l'alimentation plus généralement. Ce sera le cas de cette recherche puisqu'elle s'inscrit dans le champ des recherches sur les systèmes agroalimentaires alternatifs.

1.3 Les enjeux des systèmes agroalimentaires alternatifs

Cela vient d'être démontré, le gaspillage et les pertes alimentaires sont une problématique complexe des systèmes alimentaires dont les conséquences sont multiples et touchent à plusieurs domaines. Et comme on l'a évoqué en début de chapitre, ce n'est qu'un des nombreux problèmes qui affectent les systèmes alimentaires.

C'est pour trouver des solutions à ces problèmes qu'apparaissent des initiatives visant à rendre les systèmes agroalimentaires plus *durables*, c'est-à-dire de réduire les effets de leurs externalités négatives. On peut alors parler d'« alimentation durable » qui se définit comme un « ensemble de pratiques, de la production à la consommation des biens alimentaires, économiquement viables, socialement soutenables et écologiquement responsables » (Chiffolleau et Prévost, 2012). Une alimentation durable n'est pas déterminée comme telle seulement par les caractéristiques de ses aliments, mais par les modes de production et de transformation de ceux-ci, qui ne peuvent être connus et compris que grâce à l'information qui est transmise au consommateur (Oosterveer et Spaargaren, 2012). Cela passe entre autres par un rapprochement entre producteurs et consommateurs duquel résulte une diminution des « *food miles* » — c'est-à-dire le chemin parcouru par les aliments entre leurs lieux de production et de consommation — et qui a l'avantage de réduire l'impact environnemental associé au transport de la nourriture (Seyfang, 2006). C'est un des arguments principaux de la mise en place de systèmes alimentaires dits « locaux » ou « alternatifs ». Les villes, parce qu'elles comptent la majorité de la population en leurs territoires et par le fait même qu'elles jouent un rôle clé dans la recherche de nouveaux modes de vie écologiques, sont au premier plan de ces changements dans les systèmes alimentaires (Morgan et Sonnino, 2010).

Ainsi, à Montréal, diverses démarches innovatrices ont émergé dans le but de réduire l'impact environnemental de l'agroalimentaire et d'en faire un vecteur de justice sociale, comme c'est le cas de nombreux projets d'agriculture urbaine (Duchemin *et al.*, 2010). Outre l'agriculture urbaine, ces initiatives, qui peuvent s'articuler les unes aux autres, comprennent, par exemple, l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), les marchés de quartier, des groupes de partage alimentaire, etc. Les initiatives alternatives montréalaises sont nombreuses et diversifiées, de par leur structure organisationnelle, entre autres, mais elles partagent des valeurs communes et font face à des défis semblables (Audet *et al.*, 2015).

La mise en place d'un système alimentaire plus durable à Montréal était l'un des objectifs de la Conférence régionale des élus de Montréal (CRÉ) qui a lancé en 2014 *Le Plan de développement d'un système alimentaire équitable et durable de la collectivité montréalaise* (SAM 2025). Après la fin du financement des CRÉ par le gouvernement du Québec en 2015 (Radio-Canada, 2014), c'est le nouvel organisme Concertation Montréal (CRÉ, 2015) qui a pris le relais et qui s'occupe maintenant du Système alimentaire montréalais (SAM). Le SAM fait aussi partie de la Table intersectorielle régionale sur les saines habitudes de vie « Montréal, métropole en santé » (Montréal, métropole en santé, s. d.). Le *Plan SAM 2025* préconise notamment la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, principalement lors des phases de production et de transformation des aliments, et veut favoriser la redistribution des surplus (Orientation 2, Axe 4) (CRÉ, 2014, p. 20). Toutefois, le plan ne dit pas comment pourrait se mettre en branle cette orientation. On note également dans le plan qu'à l'échelle de la pré- et de la post-consommation, des pistes d'amélioration consisteraient à chiffrer et à réduire le gaspillage et les pertes alimentaires pour Montréal et le Québec (CRÉ, 2014, p. 19). Le plan reste tout de même flou par rapport aux mesures concrètes à mettre en place, preuve que de l'information à ce sujet manque encore.

Il semblerait alors que l'alliance du champ de recherche sur le gaspillage et les pertes alimentaires avec celui sur les systèmes agroalimentaires alternatifs et locaux soit fertile pour mettre en lumière de nouvelles connaissances. Par exemple, une recherche, s'inscrivant dans le corpus des études sur la transition des systèmes agroalimentaires et dont l'objet est une plateforme de distribution d'aliments biologiques produits localement, a démontré que l'adaptation les uns aux autres des modes de production des fermiers et des habitudes de consommation des citoyens permet de réduire le gaspillage alimentaire (Lutz et Schachinger, 2013). Cependant, cet aspect n'a pas été creusé plus en profondeur. Outre cet exemple, la littérature scientifique ne regorge pas d'études intégrant la question du gaspillage alimentaire aux réseaux agroalimentaires locaux et alternatifs. De plus, beaucoup d'études qui abordent la question du gaspillage utilisent des approches quantitatives ou mixtes (par exemple, combien de nourriture est gaspillée dans les épiceries et pourquoi), mais ces considérations ne sont pas transposées dans un contexte de transformation des pratiques et des systèmes agroalimentaires. Ce qui est proposé ici est donc de combiner ces deux sujets de recherche. Car, en s'intéressant à la problématique du gaspillage et des pertes alimentaires dans un système agroalimentaire alternatif, on s'intéresse aux pratiques durables qui sont portées par les initiatives de ce système et on peut ainsi analyser comment ces dernières contribuent à la transition socioécologique du système alimentaire plus généralement. Ce but de la recherche sera expliqué en détail à la fin du prochain chapitre. Le prochain chapitre aborde les concepts entourant la transition des systèmes alimentaires et les différentes notions liées aux systèmes agroalimentaires alternatifs. Ces éléments théoriques serviront de base à la recherche dont les objectifs sont également présentés dans le chapitre qui suit.

CHAPITRE II

UNE RECHERCHE AXÉE SUR LA TRANSITION DES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES

Les problèmes environnementaux et sociaux conséquents à la production alimentaire, comme ceux engendrés par le gaspillage et les pertes alimentaires, et les changements climatiques, entre autres, ont mené au constat que la production et la consommation d'aliments doivent se faire de manière plus durable. Cela a entraîné l'émergence des *food movements*, des mouvements sociaux dont l'action est centrée autour des enjeux des systèmes agroalimentaires (Levkoe et Wakefield, 2013). En tant que mouvements sociaux relativement nouveaux, ils n'ont pas encore prouvé leur capacité à long terme d'engendrer des changements sociaux significatifs et durables, et leur croissance et leur montée en importance, qui sont de plus en plus perceptibles, dépendent du milieu et des dynamiques (contexte culturel et politique) dans lesquels ils prennent racine (Levkoe et Wakefield, 2013). Malgré tout, comme le soulèvent Goodman *et al.* (2012), les manifestes des *food movements*, qui sont pluriels et prennent diverses formes, laissent entendre que le citoyen peut changer les « mondes alimentaires » (*the worlds of food*) en mangeant différemment.

Comment cela se traduit-il ? Et par quels moyens apporter des changements aux « mondes alimentaires » qui posent problème ? Les transformations vers la durabilité ne reposent pas uniquement sur les épaules du citoyen. Elles touchent toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire et non seulement l'étape de la production agricole ou celle de l'acte de la consommation, car production et consommation sont

intimement liées (Green *et al.*, 2003), même si elles sont séparées par une série d'intermédiaires. L'émergence d'initiatives alternatives partout dans le monde crée assurément de nombreux « espaces de changement interreliés » qui remettent en cause des éléments du système agroalimentaire dominant et peuvent le réformer ou, en d'autres mots, le mener à la transition (Roep et Wiskerke, 2012). Le développement de nouvelles pratiques d'approvisionnement et de consommation s'effectue à l'intérieur de réseaux alimentaires alternatifs et implique des transformations profondes dans les connaissances et les systèmes de valeurs, les techniques et infrastructures, les règles et codes et les modèles d'organisation (Lamine *et al.*, 2012). Il faut donc développer un cadre théorique adapté pour l'étude des transformations dans l'ensemble des systèmes agroalimentaires, incluant les facteurs intrinsèques et structuraux des systèmes. C'est là-dessus que portera le présent chapitre. En premier lieu, les concepts de systèmes alternatifs et locaux seront présentés et en deuxième lieu, les théories de la transition et des pratiques viendront compléter l'exposé du cadre théorique de la recherche.

2.1 Définitions des systèmes agroalimentaires alternatifs et locaux

À la base d'une réflexion théorique sur ce que sont les systèmes agroalimentaires alternatifs se pose la question : qu'est-ce qu'un système alimentaire ? Pour y répondre, retenons la définition proposée par le Groupe d'experts de haut niveau (HLPE) sur la sécurité alimentaire et la nutrition et élaborée à partir du travail de plusieurs auteurs :

Un système alimentaire est constitué de l'ensemble des éléments (environnement, individus, apports, processus, infrastructures, institutions, etc.) et des activités liées à la production, à la transformation, à la distribution, à la préparation et à la consommation des denrées alimentaires, ainsi que du résultat de ces activités, notamment sur les plans socioéconomique et environnemental. (HLPE, 2014)

Une définition plus ancienne affirme plus brièvement que le système alimentaire est « la manière dont les [humains] s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994).

Pour ce qui est des « systèmes agroalimentaires alternatifs », on peut les définir comme l'« ensemble des systèmes [s'affirmant] en rupture avec le système agroalimentaire global/dominant/conventionnel » (Deverre et Lamine, 2010). Ces systèmes (ou réseaux) émergent et se forment à partir de processus politiques, culturels et historiques (Jarosz, 2008). Les modes de production, d'échange et de consommation qu'ils redéfinissent et promeuvent — par exemple, l'agriculture biologique, le commerce équitable, l'alimentation locale, le « slow food », etc. — sont porteurs de qualités éthiques et esthétiques alternatives qui les distinguent du système agroalimentaire mondialisé et industrialisé (Goodman *et al.*, 2012). Le modèle conventionnel qui est issu de ce système est caractérisé, entre autres, par une production de masse, la spécialisation de l'agriculture dans différentes zones, la place grandissante des intrants chimiques dans l'agriculture et la mondialisation de la transformation et de la distribution alimentaires (Fournier et Touzard, 2014). Fournier et Touzard (2014) vont plus loin en proposant une typologie selon laquelle on peut définir les différents modèles alimentaires à partir de leurs caractéristiques structurelles, de la dynamique entre les acteurs et de critères de qualité (par exemple, en ce qui a trait à un label) : cela dépasse la simple opposition, basée sur un construit politique et symbolique, entre modèle « conventionnel » et modèles « alternatifs ». Pour ces auteurs, c'est la pluralité des modèles qui peut assurer la sécurité alimentaire. De plus, la diversité des modèles engendre des fonctions complémentaires à celles jouées par le modèle conventionnel : l'alternatif devient un moteur des processus d'innovation dans les systèmes agroalimentaires (Fournier et Touzard, 2014; Lamine *et al.*, 2012).

L'alternatif semble aussi caractérisé intrinsèquement par la notion de qualité. Cette notion a émergé avec des préoccupations d'ordre sanitaire et nutritif par rapport à des problèmes de l'industrialisation des chaînes de production alimentaire (Murdoch *et al.*, 2000). Concept multidimensionnel, la notion de qualité est cependant toujours sujette à l'interprétation des différents acteurs de la chaîne agroalimentaire et diffère selon les régions (Sonnino et Marsden, 2006). Par exemple, dans certains pays européens, cette notion est liée au développement régional et à la vente directe, tandis qu'ailleurs, elle repose sur des impératifs de durabilité environnementale et de bien-être animal et sur des formes d'innovation en marketing, par exemple (Sonnino et Marsden, 2006). Dans tous les cas, l'idée de qualité est porteuse de valeurs non marchandes (« éthiques, culturelles, personnelles ») (Barham, 2002). Enfin, la qualité peut être considérée comme un « sous-produit de pratiques sociales particulières » de production et de consommation qui s'inscrivent dans l'institutionnalisation de standards et émerge de la transformation d'un ensemble de qualités matérielles des aliments en une « valeur symbolique unique » (Domaneschi, 2012). Par exemple, selon cette définition, les aliments certifiés « biologiques » ou une « appellation d'origine contrôlée » peuvent être synonymes de qualité.

Les systèmes alternatifs sont donc formés d'« initiatives comportant des allégations de “nouveaux” liens entre production (producteurs) et consommation (consommateurs), en rupture avec le système dominant » (Deverre et Lamine, 2010). Cette redéfinition des liens entre production et consommation explicite le besoin des agriculteurs et des consommateurs de reprendre le contrôle de la chaîne de production agroalimentaire (Lutz et Schachinger, 2013). En effet, au contraire du système conventionnel et mondialisé, les systèmes locaux et alternatifs renouent les liens entre l'économie de la chaîne agroalimentaire et le contexte social et environnemental dans lequel elle est ancrée (Seyfang, 2006). En d'autres mots, ces nouvelles formes de réseaux alimentaires se distinguent par leur capacité à resituer socialement et

spatialement l'alimentation (« *re-socialize or re-spatialize food* ») (Sonnino et Marsden, 2006).

Plusieurs auteurs de la littérature de langue anglaise parlent d'ailleurs de *local food network* et de *local food supply chains* (Seyfang, 2006 ; Lutz et Schachinger, 2013). La notion de proximité est ainsi intrinsèquement liée à ce qu'on qualifie d'« alternatif », qui, dans la plupart des cas, diverge du système mondialisé. De plus, il ressort de la littérature que les initiatives alternatives ne sont pas vues comme des systèmes de remplacement du système dominant, mais comme des éléments déclencheurs pouvant « remettre en cause des aspects essentiels de ce système, comme les échanges à longue distance, l'homogénéisation des produits ou leur détachement des lieux et conditions de production » (Deverre et Lamine, 2010). Ces initiatives représentent ainsi une critique du système actuel, mais aussi une « vision alternative des relations socioécologiques encadrées dans l'alimentation » (Allen *et al.*, 2003, p. 61).

C'est motivé par cette idée de raccourcir les distances dans les échanges entre lieux de production et de consommation qu'émerge le modèle des circuits courts. Ce dernier représente « à la fois une alternative à la rationalisation industrielle et marchande des biens alimentaires (alternative stratégique pour les uns, contestataire pour d'autres) et une piste face aux questions du développement local » (Chiffoleau et Prévost, 2012). Le développement de circuits courts a donc des visées multiples et peut répondre à plusieurs attentes vis-à-vis d'un système alimentaire plus durable. Ils peuvent être considérés comme des « innovations sociales qui permettent à la fois une circulation différente des biens et des informations, mais aussi, et peut-être surtout, de nouveaux processus d'élaboration des attentes individuelles et des informations qui sont nécessaires à leur réalisation » (Chiffoleau et Prévost, 2012). Dans ce cas, l'individu est plus qu'un consommateur, il est considéré avant tout comme un

citoyen, puisque les systèmes alimentaires alternatifs vont de pair avec avec la notion de « citoyenneté écologique » (Seyfang, 2006).

2.1.1 Des termes aux emplois variables : « local », « alternatif », « durable »

Il faut cependant prendre conscience des construits sociaux entourant le « localisme » des systèmes agroalimentaires, comme le démontrent DuPuis et Goodman (2005), puisque ce sont des considérations normatives et éthiques qui ont été la base de la discutable binarisation des relations local / mondial. Le local peut ainsi être idéalisé comme un espace de liberté, contrairement au système mondialisé et capitaliste, et comme un espace sans conflit ; or, dans la réalité, le localisme peut servir les intérêts d'une certaine élite ou être porteur de vues politiques qui ne sont pas nécessairement mues par la justice sociale (DuPuis et Goodman, 2005). Car même à une échelle locale, les intérêts d'une communauté sont impossibles à homogénéiser (Allen, 1999). Comme l'expliquait Allen (1999) dans un article sur la sécurité alimentaire, la proximité géographique avec l'alimentation n'empêche pas la distance économique et sociale d'exister dans certains milieux et peut même l'exacerber. Elle souligne ainsi qu'ironiquement, c'est le système alimentaire industrialisé qui a contribué à réduire les différences de classe dans la consommation alimentaire et que l'émergence du mouvement pour une alimentation locale (et biologique) a pu participer à recréer des classes de consommateurs (Allen, 1999). Le localisme gagne plutôt à être vu comme faisant partie d'une restructuration de la gouvernance des systèmes (DuPuis et Goodman, 2005). Il faut donc tenir compte de ces risques d'idéalisation lorsqu'on travaille sur les systèmes alimentaires locaux.

Faut-il donc délaisser les termes « systèmes agroalimentaires locaux » et n'utiliser que la dénomination « alternatif » ? Là encore, l'utilisation du terme peut être

contestée, car il est parfois repris et utilisé par de grandes chaînes du système conventionnel qui disent vendre des « produits alternatifs », ce qui prouve la « perméabilité de l'interface » entre alternatif et conventionnel (Goodman *et al.*, 2012). De toute façon, le travail sur le terrain effectué dans le cadre de cette recherche a plus d'une fois montré que la zone entre les deux est floue et qu'il n'existe pas de frontière claire les délimitant. Selon Sonnino et Marsden (2006), plusieurs études de cas ont démontré que des distinctions abstraites peuvent être faites entre les deux types de systèmes, mais qu'effectivement il n'existe pas de démarcation claire entre alternatif et conventionnel. Les réseaux alimentaires, qu'ils soient conventionnels ou alternatifs, ne sont pas des « systèmes fermés ». Dans ce travail de recherche, la normativité spécifique de l'alternatif a été prise en compte.

Même chose pour le terme « durable » qui est aussi critiqué, parce que souvent galvaudé et utilisé à tort par certains types d'acteurs :

With “sustainability” having achieved canonization as a kind of cultural shorthand for the “green and good”, the term is deployed by all sorts of organizations and actors who want to access the world's discursive potency but whose goals and interests are not necessarily compatible. (Kloppenburger *et al.*, 2000, p. 178).

Certains auteurs préfèrent alors parler d'« écoalimentation », un néologisme qui se rapporte au « mode de production, de distribution et de consommation d'aliments sains [respectant] les processus écologiques » et tenant compte de « l'équité des rapports sociaux », tout en intégrant d'autres dimensions telles que les dimensions « sanitaire », « éthique », « politique » et « économique » (Sauvé, 2013). Tout comme l'usage du terme « durable », l'ajout du préfixe « éco » peut aussi être remis en question, car la valeur qu'il est censé donner à un mot peut être idéalisée.

Cet aperçu des réflexions sur l'emploi des différents termes qui peuvent être attribués aux systèmes alimentaires démontre que chacun d'eux a des emplois variables et qu'il

faut être conscient des risques d'idéalisation de certains concepts. Sans qu'« alternatif », « local » et « durable » soient interchangeables lorsqu'on parle de certains systèmes alimentaires, leurs significations sont convergentes. Chaque terme possède sa spécificité et son utilisation peut être requise dans des contextes précis. L'ambiguïté peut cependant demeurer. Par exemple, le localisme peut regrouper des initiatives conventionnelles / non durables et l'alternatif peut être porteur d'un questionnement (alternatif à quoi ?). Pour résumer, la meilleure façon d'utiliser les termes dans le cas de cette recherche serait de parler des **initiatives alternatives** constituant un **système agroalimentaire local en transition vers la durabilité**.

2.1.2 Territoires et gouvernance des systèmes agroalimentaires

Pour résumer autrement ce qui a été présenté précédemment, la notion de localisme porte en elle l'idée que c'est le territoire qui explique le lien entre les consommateurs et leur alimentation. Dans le cas de la présente recherche, les consommateurs auxquels on s'intéresse sont les Montréalais. Le territoire censé les connecter à leur alimentation est donc la ville, un milieu urbain et ses alentours. Territoire urbanisé peut-il être synonyme de territoire alimentaire ? D'un point de vue historique, l'évolution du système alimentaire a connu une « déterritorialisation » par rapport à la ville, phénomène entraîné par la « montée en technicité » et en spécialisation et par le développement des échanges mondiaux, et ce, depuis la période de l'après-Deuxième Guerre mondiale : « le système agricole a progressivement tourné le dos à la proximité de la ville au nom de la productivité et de la rentabilité » (Brand et Bonnefoy, 2011). Le phénomène de « métropolisation » a également contribué à complexifier la relation entre ville et agriculture périphérique (Brand et Bonnefoy, 2011). Au début du XX^e siècle, le terme urbain était même défini comme « non

agricole », ce qui a longtemps contribué à évacuer l'alimentation des enjeux considérés comme « urbains » (Pothukuchi et Kaufman, 1999).

L'émergence des systèmes alternatifs veut par conséquent permettre de « reterritorialiser » les liens entre production et consommation. On parle aussi dans la littérature de « relocalisation » des systèmes, un processus qui peut être considéré comme transitoire, dans l'attente des impacts de nouvelles politiques publiques liées aux questions agricoles et alimentaires (Deverre et Lamine, 2010). De ce fait, les initiatives alternatives sont « des graines de changement social » ancrées dans des lieux et des circonstances particulières et influencées par « les géographies » des paysages urbains et ruraux existants, ces derniers ayant été modelés par les structures du système agroalimentaire conventionnel et dominant (Allen *et al.*, 2003). Les villes ont aujourd'hui un rôle important à jouer dans la « planification alimentaire » (« *food planning* ») qu'elles intègrent dans l'ensemble de leurs politiques municipales parce que cela remplit des objectifs de santé publique et de durabilité urbaine (Morgan, 2009). Preuve que les villes sont des acteurs importants pour la mise en place de systèmes alimentaires plus durables et résilients, des initiatives internationales ont vu le jour dans les dernières années pour entraîner la collaboration entre les municipalités dans ce but. En 2001, la FAO lançait l'initiative « pluridisciplinaire » *Food for the Cities/ Des aliments pour les villes* pour « renforcer le dialogue et les partenariats avec les institutions aux niveaux international et national, et en particulier avec les municipalités » (FAO, s. d.).

Plus récemment, en 2014, plusieurs grandes villes du monde se sont engagées à développer des systèmes alimentaires basés sur les principes de justice sociale et de durabilité en signant le Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) (MUFPP, s. d.). En 2016, 132 villes, dont Montréal, avaient signé le pacte, formant ainsi un grand réseau propice à l'échange d'idées et au développement de stratégies mettant l'accent sur la sécurité alimentaire, la lutte contre la faim et l'obésité, la réduction des déchets et du

gaspillage, l'éducation des jeunes et la consommation équitable (MUFPP, s. d.). La signature de ce protocole positionne donc Montréal comme un acteur porteur de changement pour le système agroalimentaire de son territoire métropolitain. Cela en fait un lieu particulièrement intéressant et pertinent pour étudier la transition socioécologique du système agroalimentaire. Les villes sont en effet le lieu où coexistent de nombreuses infrastructures physiques et pratiques de tous les jours qui peuvent s'influencer mutuellement, en plus des différents leviers propices au changement tels que les sources de financement, la couverture médiatique, les innovations culturelles et le développement de politiques, etc. (Cohen et Ilieva, 2015). Et dans cette perspective, quand une ville réussit à réunir le plus possible de parties prenantes actives dans la mise en place d'un système alimentaire local et dans l'élaboration de ses politiques de durabilité — et pas seulement en appliquant des méthodes de gestion et de gouvernance *top-down* —, il est alors plus facile de générer des échanges avec d'autres villes et d'étendre le changement à une échelle plus large que le niveau local (Crivits *et al.*, 2016).

2.2 Les approches théoriques pour étudier la transition des systèmes agroalimentaires

Les changements de pratiques alimentaires qui sont portés par les initiatives alternatives dans un système alimentaire local comme celui de Montréal sont considérés comme des changements de pratiques sociales. Ces initiatives alternatives sont des innovations sociales qui apportent des réponses multidimensionnelles aux impacts — sociaux et environnementaux, entre autres — de la mondialisation économique et qui créent ainsi des espaces pour l'expression de valeurs, d'objectifs et de motivations qui ne pourraient fleurir à l'intérieur du cadre du système économique conventionnel (Seyfang, 2006). En d'autres mots, les initiatives alternatives sont des « agents de changement social » (Allen *et al.*, 2003) et créent des niches pour

l'impulsion de transformations plus radicales (Seyfang, 2006).

Les théories de la transition permettent d'étudier « ces processus de changement survenant dans un temps et un espace déterminés et portés par des acteurs déterminés » (Spaargaren *et al.*, 2012). Par conséquent, les approches théoriques qui seront sollicitées dans le cadre de cette recherche pour étudier la transition sont la perspective multiniveaux et la théorie des pratiques. La transition implique un virage graduel qui entraîne le passage d'un état ou d'une condition à quelque chose de différent : ce changement n'a pas à être révolutionnaire, mais ses effets peuvent l'être (Hinrichs, 2014). Dans le cas des systèmes alimentaires, la transition peut combiner différents types de chaînes agroalimentaires (courtes ou plus longues) et différents modes d'agriculture (biologique, écologique, raisonnée ou intensive) : l'innovation dans les systèmes à des échelles territoriales réside justement dans la diversité d'initiatives et dans la façon dont elles sont structurées et liées aux autres systèmes (Lamine *et al.*, 2012). Les porteurs d'initiatives peuvent ainsi percevoir leur démarche comme s'intégrant dans le système alimentaire en général pour le réformer de « l'intérieur », « même si cet objectif de transformation demeure une perspective de long terme, un peu confuse et explicitement utopique » (Audet *et al.*, 2014). La capacité des initiatives de transformer les systèmes dépend en effet de plusieurs éléments qui leur sont inhérents ou tout à fait externes. La section théorique qui suit porte sur ces éléments.

2.2.1 La perspective multiniveaux

Une des approches préconisées par les théories de la transition pour l'étude des changements dans les systèmes agroalimentaires est la « perspective multiniveaux » (*Multi-Level Perspective* ou *MLP*) (Geels, 2002; Spaargaren *et al.*, 2012). Ainsi, on

étudie l'interaction entre niches (systèmes agroalimentaires alternatifs) et régime (système agroalimentaire conventionnel dominant) et les transformations qui surviennent de cette interaction dans un objectif de durabilité. Dans la *MLP*, la niche représente un espace « protégé » où les innovations technologiques et les pratiques durables peuvent se développer (Hinrichs, 2014). Le régime représente l'institutionnalisation d'un certain « ordre sociomatériel » (« *a particular mode of socio-material ordering* »), lequel comprend des règles qui servent à gouverner différentes pratiques (Roep et Wiskerke, 2012). Outre les régimes et les niches, le dernier niveau est le « paysage » (*landscape* ou « *foodscape* » dans le cas présent), qui représente l'environnement de sélection des régimes et le plus haut niveau d'institutionnalisation des pratiques et de structuration du système (Spaargaren *et al.*, 2012). Ce niveau est l'environnement exogène, le contexte matériel et spatial dans lequel se jouent les interactions, par exemple ; la façon dont sont aménagées les villes, les infrastructures électriques, le prix du pétrole, les guerres, les catastrophes environnementales, etc. (Geels, 2002). Le paysage peut changer, mais il est beaucoup plus lent et difficile à transformer que les régimes (Geels, 2002). Les différents niveaux d'analyse de la transition socioécologique sont illustrés à la figure 2.1.

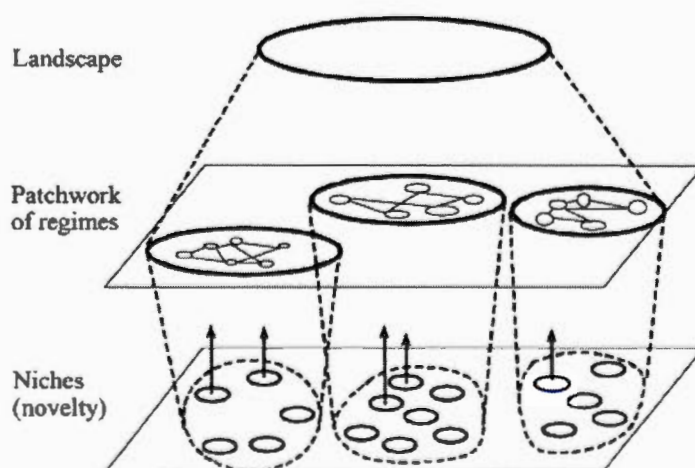


Figure 2.1 « Hiérarchie imbriquée » des différents niveaux d'analyse de la transition (Geels, 2002)

La transformation d'un régime peut évoluer de manière incrémentale par l'institutionnalisation de changements de règles ou, de manière plus radicale, lorsque les changements de règles se produisent par la force du développement de nouvelles pratiques (pratiques alternatives) de manière autonome au sein des niches (Roep et Wiskerke, 2012). Le régime, qui est souvent qualifié de « sociotechnique », est caractérisé par des forces et des structures avec lesquelles les niches doivent « négocier » : c'est à partir de là qu'émergent les innovations (Hinrichs, 2014). Les règles et les valeurs de « l'ancien système » semblent alors de plus en plus incompatibles avec les nouveaux ensembles d'attentes émergeant du bas (les niches) et les pressions incontrôlables venant d'en haut (le paysage) (Marsden, 2013) (voir figure 2.1).

En ce qui a trait aux systèmes agroalimentaires, la diffusion de nouvelles représentations liées à l'alimentation dans la société et l'élimination de certaines contraintes sociales et matérielles permettent une « reconfiguration » du système sociotechnique dominant, c'est-à-dire que les tensions générées par les moyens alternatifs de production, de vente et de consommation engendrent des processus de changement (Lamine *et al.*, 2012). Ces tensions vécues par les initiatives alternatives peuvent alors être considérées comme structurantes pour ces dernières, parce qu'elles génèrent ainsi un processus d'innovation (Audet *et al.*, 2014). Par contre, la niche peut être absorbée par le régime qui s'approprie l'innovation sans que le système se transforme significativement. Le meilleur exemple est la vente d'aliments certifiés biologiques dans les supermarchés qui perpétue le modèle de la distribution alimentaire corporatiste et mondialisé (Oosterveer et Spaargaren, 2012).

Cela soulève toutefois une question : ces initiatives émergeant des niches se définissent-elles en *opposition* au système dominant ou comme de simples *solutions de rechange* ? Il est important de répondre à cette question pour comprendre la façon dont cela entraîne et impulse les changements dans les systèmes (Allen *et al.*, 2003).

En effet, comme l'exposent Allen *et al.* (2003) dans une étude sur des initiatives alternatives en agroalimentaire en Californie, pour nombre d'initiatives, « changer le système alimentaire signifie augmenter la diversité des alternatives de marché, ce qui assure au consommateur plus de choix, plutôt que de faire des changements structurels profonds ». Par exemple, comme l'évoquent les auteurs en citant Hinrichs (2000), la relation marchande de vente directe entre producteur et consommateur ne remet pas nécessairement en question la marchandisation (« *commodification* ») en tant que telle de l'alimentation (Allen *et al.*, 2003, p. 72).

Smith et Raven (2012) poussent la réflexion sur le concept de niches comme espaces protégés pour les innovations (*niches as protective spaces*). Selon eux, les « espaces protégés » ont trois fonctions relatives à la transition : 1) une fonction de bouclier (« *shielding* ») qui protège la niche des pressions de l'environnement de sélection; 2) une fonction « nourricière » (« *nurturing* ») qui alimente le développement d'innovations; et 3) une fonction d'« *empowerment* » qui rend les initiatives de niche compétitives au sein d'environnements de sélection inchangés (« *fit and conform* ») ou qui leur permettent d'entraîner le changement dans l'environnement de sélection (« *stretch-and-transform* ») (Smith et Raven, 2012). Bref, l'amplitude de changement du système diffère selon le degré de « protection » des niches.

La perspective multiniveaux fait toutefois l'objet de certaines critiques. D'un point de vue analytique, on lui reproche son approche trop « verticale », qui hiérarchise en quelque sorte les « niveaux » et donne au régime le rôle d'« environnement de sélection » dans lequel les innovations de niche connaissent des échecs ou des succès (Shove et Walker, 2010). La critique porte aussi sur le fait que cette approche théorique a, par le passé, trop mis l'accent sur les changements technologiques, faisant ainsi passer sous silence l'importance de l'agent humain et de l'aspect politique des *sustainability transitions* (Hinrichs, 2014).

Cette critique sur les aspects technologiques est double. Selon Hinrichs (2014), le fait de parler de régime « sociotechnique » et de prendre la technologie comme un angle d'approche analytique pour l'étude de la transition dans les systèmes agroalimentaires a ses faiblesses puisque la technologie a encouragé l'industrialisation, la néolibéralisation de l'alimentation et de l'agriculture à l'échelle du globe, etc. Bref, des innovations techniques qui ont fait évoluer le système agroalimentaire ont fini par se retourner contre lui, d'où l'urgence de trouver aujourd'hui des solutions de rechange.

L'analyse qui sera faite dans ce mémoire portera une attention particulière aux pratiques sociales grâce à l'approche de la théorie des pratiques qui offre un point de vue plus « horizontal » que la *MLP*. Cette approche reconnaît l'émergence, la reproduction ou la disparition de pratiques durables dans la vie quotidienne par la circulation horizontale d'éléments formant ces pratiques à travers et entre les « régimes » [guillemets des auteurs] (Shove et Walker, 2010). Comme le résumant Dubuisson-Quellier et Plessz (2013), « les pratiques ne sont pas, par nature, résistantes aux changements, mais la façon dont ces entités complexes vont effectivement changer en réponse à la modification d'un de leurs éléments pourrait être mal anticipée par les approches existantes ». La théorie des pratiques sera ici utilisée pour améliorer la compréhension des interactions entre niches et régimes.

2.2.2 L'approche de la théorie des pratiques

La théorie des pratiques est fréquemment utilisée dans les recherches sur la consommation en général et, en particulier, sur la consommation durable (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013). Son potentiel analytique sera mis à profit dans le cadre de cette présente recherche. La théorie des pratiques s'oppose aux analyses de la consommation reposant sur un individu rationnel et sur des approches théoriques

centrées sur la dimension symbolique de la consommation et permet surtout d'envisager les pratiques comme l'« espace de réalisation du social » (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013 ; Halkier, 2009). Ainsi, les phénomènes sociaux ne sont pas formés par les actions et les états mentaux des individus, mais bien par les « paquets » (*bundles*) d'actions que sont les pratiques (Schatzki, 2013). Et, comme mentionné précédemment, au contraire d'une approche de la transition focalisant sur les régimes sociotechniques, la théorie des pratiques postule que les transformations peuvent émerger des pratiques elles-mêmes et des dynamiques qui les sous-tendent (Shove et Walker, 2010). En outre, cette approche laisse place à une combinaison de dynamiques de changements « *bottom-up* » et « *top-down* » et reconnaît l'influence mutuelle entre les acteurs humains et les objets, les technologies et les infrastructures pour façonner les transformations (Spaargaren, 2011).

De plus, comme nous l'avons brièvement abordé précédemment au Chapitre I, la théorie des pratiques est également utile pour des recherches sur toutes thématiques liées à l'alimentation. Par exemple, dans le cas où on s'intéresse au gaspillage alimentaire, une analyse portée sur les aliments eux-mêmes et leur passage à l'état de gaspillage permet de tourner l'attention vers la « logique des choses » et rend ainsi plus clairs les processus et les dynamiques de l'approvisionnement alimentaire des foyers (Evans, 2012). On peut alors en tirer une meilleure compréhension de l'enjeu du gaspillage alimentaire comme problème social. En effet, comme le résume Domaneschi (2012), le consommateur est seulement un des multiples éléments humains et non humains qui composent les pratiques liées à l'alimentation.

La théorie des pratiques est plutôt récente, formalisée au courant des années 2000, tel que le rapportent Dubuisson-Quellier et Plessz (2013) dans une riche revue de littérature sur le sujet, mais est issue de la théorie de la structuration sociale et en partie de la théorie post-structuraliste d'Anthony Giddens. Dans *La constitution de la société*, Giddens (1987) établit que l'objet d'étude « par excellence » de la théorie de

la structuration est « l'ensemble des pratiques sociales accomplies et ordonnées dans l'espace et dans le temps ». L'espace-temps est « constitutif des pratiques sociales » et c'est là qu'elles se perpétuent et se reproduisent, recrées (et non créées) sans cesse par les acteurs sociaux (Giddens, 1987). L'idée de routine abordée par Giddens est importante pour la théorie des pratiques.

Selon Spaargaren (2011), Giddens aura contribué, par ce travail théorique, à la synthèse entre le structuralisme (primauté de la structure sur l'action (Giddens, 1987)) et les sociologies interprétatives (l'action et la signification priment dans l'explication de la conduite humaine (Giddens, 1987)). Reckwitz affirme que la théorie des pratiques est en fait une forme de théorie « culturaliste » (2002) dans la mesure où, comme les théories de ce type, son vocabulaire s'oppose aux modèles « *purpose-oriented* » et « *norm-oriented* » pour expliquer l'action de l'humain dépeint comme un *homo economicus* ou un *homo sociologicus*.

Pour ce qui est de la définition du concept de pratique, retenons qu'une pratique est un type de comportement intégré dans une routine et qui comporte plusieurs éléments interconnectés entre eux: des formes d'activités corporelles et mentales, des « choses/objets » et leurs usages, des bagages de connaissances, des formes de compréhension, des savoir-faire, des états émotionnels (Reckwitz, 2002). Le « bloc » formé par ces éléments n'existe que grâce à leur interconnectivité, la pratique ne pouvant ainsi être réduite à un de ces éléments pris individuellement, même si la pratique peut être reproduite par une multitude d'actions uniques et singulières (Reckwitz, 2002). L'analyse des pratiques doit porter sur les activités et leurs représentations, selon Warde (2005) qui reprend la définition de Schatzki (1996) selon laquelle une pratique est un *nexus* (une connexion, un raccordement) d'actes et de paroles (« *nexus of doings and sayings* ») qui peuvent être liés par des formes de compréhension, des procédures ou des engagements, sans oublier la nécessité que la pratique soit exécutée (*performed*) pour que son existence soit assurée.

En même temps que la pratique est un bloc d'éléments, elle vient aussi en bloc de pratiques. Par exemple, un type de consommation comme la consommation durable comprend certaines pratiques qu'un autre type de consommation peut ne pas comprendre, que ce soit le lieu de consommation, la manière de s'y rendre, les objets utilisés pour l'achat, les aliments choisis, les modes de production préconisés, les façons de cuisiner, etc. Ainsi, aller faire ses courses en vélo ou en auto au marché de quartier ou à l'épicerie, en apportant ou non ses sacs réutilisables et en choisissant des produits locaux ou non, donne des significations différentes à la consommation « durable ». Mais d'un point de vue conceptuel, la consommation n'est pas une pratique en soi, elle fait partie des pratiques (Warde, 2005) alimentaires (Halkier, 2009). Ce point de vue permet, comme cela a été illustré plus haut, de multiplier les façons dont on peut rendre les pratiques plus environnementales (« *environmentally friendly* ») (Halkier, 2009).

Ces éléments de définition mettent toutefois en relief une lacune méthodologique de la théorie des pratiques : la délimitation de ce qui constitue la pratique étudiée, ce qui l'identifie, la caractérise sur le plan empirique est discutable (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013).

Selon Batel *et al.* (2016), pour comprendre les étapes qui mènent à un changement socioécologique, la théorie des pratiques gagne à être combinée avec celle des représentations sociales parce que cette dernière sert à l'analyse de la manière dont les nouvelles significations (du consumérisme, des actions pro ou anti-environnementales, par exemple) émergent, comment elles se dispersent et germent dans la sphère publique pendant une première étape qui est appelée « phase de généralisation ». Puis, la théorie des pratiques entre en ligne de compte pour comprendre comment ces significations peuvent se combiner aux innovations technologiques, au développement de compétences, comment les connections entre

ces éléments se stabilisent, deviennent des habitudes et comment cela peut devenir des barrières pour que de nouvelles pratiques soient développées (Batel *et al.*, 2016).

Comment rendre plus durables les pratiques liées à la consommation alimentaire ? Cela ne peut reposer sur la seule volonté du consommateur en tant qu'individu, car comme on l'a dit plus haut, ce n'est pas à ce niveau qu'on situera l'agent (*agency*) de changement. Plus que des individus, la transition des systèmes agroalimentaires dépend beaucoup de la gouvernance qui peut avoir un impact sur le « pouvoir » des niches (Marsden, 2013). Dans une perspective de gouvernance du changement et de la transition, il faut dépasser l'idée que les changements sociaux passent par le triptyque « ABC », c'est-à-dire l'idée selon laquelle « ils dépendent de valeurs et d'attitudes (A) qui influencent les comportements (B pour *behaviour*) que les individus choisissent d'adopter (C pour *choice*) » (Shove, 2010). Il ne faudrait pas s'attendre à réduire l'empreinte écologique des individus, mais plutôt celle des pratiques : cela passe par l'introduction dans les pratiques de produits, d'objets, de significations (façons de dire et de faire) qui valorisent le respect de l'environnement et du climat, de technologies durables ou par le développement de nouvelles idées, images et normes vertes (Spaargaren, 2011). En d'autres mots, la gouvernance de la transition ne dépend pas de la capacité des décideurs à persuader les individus à faire des sacrifices, au contraire, c'est par le développement « d'importantes innovations sociales que les règles contemporaines du jeu s'érodent, que le *statu quo* est remis en question, et que des régimes de technologies, des routines, des savoir-faire, des conventions et des marchés plus durables s'insèrent dans tous les domaines de la vie quotidienne » (Shove, 2010).

De petits changements dans les pratiques peuvent ne pas être assez significatifs pour entraîner plus largement la transition d'un système sociotechnique; cependant :

Analyzing socio-technical systems as complexes of practice[s] thus allows scholars and policymakers to more systematically trace the pathways through

which micro-decisions bring about macro-outcomes, and vice versa. (Cohen et Ilieva, 2015, p. 204).

La conjugaison de ces deux approches (la *MLP* et la théorie des pratiques) et de leurs éléments distinctifs rend plus complète aux plans micro et macro une analyse du changement social lié aux questions de système alimentaire durable.

2.3 Objectifs de recherche

La problématique exposée dans le premier chapitre démontre que le gaspillage et les pertes alimentaires, comme enjeu complexe et multidimensionnel, et l'étude des systèmes agroalimentaires alternatifs et durables, comme champ de recherche en pleine effervescence, sont deux éléments qui, mis ensemble, laissent entrevoir un large spectre de connaissances à mettre au jour. Le présent chapitre a offert un survol de plusieurs notions, concepts et réflexions théoriques liés aux systèmes agroalimentaires alternatifs, comme la notion de qualité, les liens entre production et consommation, la comparaison entre les termes « local », « alternatif » et « durable », le rôle des villes dans la mise en place de systèmes alimentaires plus durables, etc. Ce chapitre a aussi présenté des approches théoriques qui expliquent et analysent le changement social : la perspective multiniveaux et la théorie des pratiques. Cette revue de la littérature a mené à l'élaboration d'objectifs de recherche qui ont orienté le travail et la réflexion et qui sont présentés ici.

De manière générale, la présente recherche vise à comprendre dans quelle mesure le système agroalimentaire alternatif de Montréal peut contribuer à la transformation des pratiques sociales en matière de consommation et de gaspillage alimentaires. Parce qu'elles œuvrent à plusieurs niveaux de la chaîne agroalimentaire, les initiatives alternatives de ce réseau local sont donc l'objet de l'étude, notamment celles qui

travaillent à la lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires. La prise en compte du gaspillage alimentaire étant un élément clé de la transformation du système vers plus de durabilité, cet enjeu sera central dans l'analyse des pratiques du système agroalimentaire en question.

Le travail se structurera autour d'un objectif principal de recherche et de trois sous-objectifs. Ils guideront les différentes étapes de la recherche et l'analyse des données.

L'objectif général de la recherche est de comprendre dans quelle mesure les initiatives alternatives prennent en compte l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires et la place qu'occupe cet enjeu dans leurs missions et leur travail. Pour cela, il faut découvrir les différentes pratiques en matière de consommation et gaspillage alimentaires portées par les initiatives du système agroalimentaire alternatif dans un contexte de transition socioécologique. De ce point de vue, on peut se demander si ces initiatives se positionnent comme des acteurs de changement dans le système agroalimentaire.

Les trois sous-objectifs sont de :

- 1) **Répertorier les initiatives du système agroalimentaire alternatif montréalais** afin d'obtenir un portrait de ce système.
- 2) **Documenter les pratiques** alimentaires et de consommation et, plus particulièrement, celles liées au gaspillage et aux pertes alimentaires, portées par les acteurs de ce système formé par les initiatives alternatives.
- 3) Sur la base des deux sous-objectifs précédents, **analyser comment les pratiques liées aux initiatives alternatives contribuent à la transition socioécologique** du système agroalimentaire montréalais.

Le prochain chapitre présente les méthodes et les différentes étapes de la recherche qui ont permis de répondre à ces objectifs de recherche. Viennent ensuite la présentation des résultats et la discussion.

CHAPITRE III

UNE STRATÉGIE DE RECHERCHE EN DEUX VOLETS

Pour connaître, documenter et analyser les pratiques en matière de consommation et autour de l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires portées par les initiatives alternatives à Montréal, on a préconisé une approche qualitative. La collecte de données a été effectuée avec, en toile de fond, l'idée de dresser un portrait le plus complet possible de l'ensemble du réseau agroalimentaire alternatif montréalais et d'envisager comment les pratiques liées à ces initiatives contribuent à la transition socioécologique du système. La stratégie de recherche s'est déclinée en plusieurs étapes, fruits d'un processus itératif qui s'est échelonné sur deux ans. On a mené la recherche principalement en deux temps : d'abord, une recherche documentaire pour la construction d'un répertoire des initiatives alternatives à Montréal et ensuite, des entretiens semi-dirigés avec des porteurs de ces initiatives. Ce chapitre présente la stratégie de recherche adoptée.

3.1 Stratégie de recherche et méthodes de collectes de données

La recherche de données qualitatives sur les pratiques et le gaspillage alimentaire dans le système agroalimentaire alternatif montréalais s'est faite en plusieurs étapes dont la première a consisté en la construction du répertoire des initiatives alternatives œuvrant dans le domaine agroalimentaire à Montréal. Les initiatives ont été classées dans des catégories dont la typologie sera présentée au prochain chapitre. Cette

première phase du travail a permis par la suite de sélectionner les répondants et de mener avec eux des entrevues semi-dirigées, une méthode fréquemment utilisée dans les recherches qualitatives en sciences sociales. Ce chapitre présente plus en détail les différentes étapes de la recherche, jusqu'à l'étape finale de l'analyse des données.

3.1.1 Délimitation du terrain de recherche

Comme cela a été mentionné précédemment, la construction du répertoire, qui représente un travail systématique de collecte de données empiriques, avait pour but de dresser un portrait précis du terrain de recherche, bref de déterminer la population cible de ce travail. La population à l'étude, c'est-à-dire la « collection » d'éléments (personnes, objets) sur laquelle se penche l'analyse (Beaud, 2010), comprend ici 340 initiatives de différents types et de structures organisationnelles diverses. L'étape de la création du répertoire a précédé les autres étapes de la recherche, mais s'est tout de même étendue sur une longue période de temps qui a chevauché ces autres étapes, alors que des ajustements ont été apportés au répertoire à plusieurs reprises. Lorsque de nouvelles initiatives étaient découvertes et créées, elles étaient ajoutées au répertoire. La typologie des catégories a ainsi été modifiée au courant de la recherche.

Pour résumer, ce sont les initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais qui forment le terrain, la population, de cette recherche. La Ville de Montréal a été choisie comme territoire d'étude parce que son système agroalimentaire alternatif est diversifié et que des initiatives de toutes sortes y sont nombreuses, mais aussi parce que la mise en place d'un système alimentaire « durable et équitable » est un objectif régional qui a été officialisé par le *Plan SAM 2025* (CRÉ, 2014). Cependant, contrairement au SAM qui est un projet régional, cette recherche ne s'est penchée que sur les initiatives qui œuvrent sur le territoire de la Ville de Montréal, donc dans ses 19 arrondissements. D'un point de vue de

faisabilité, il semblait aussi plus réalisable de se pencher sur le système agroalimentaire alternatif montréalais que de considérer l'ensemble des régions du Québec. Cela se justifie par des raisons géographiques, le Québec s'étendant sur un énorme territoire, mais aussi par des raisons de temps, puisque la présente recherche s'est effectuée sur deux ans. En tant que métropole de la province, Montréal est de toute façon un point névralgique du système alimentaire québécois. De plus, dans une perspective d'analyse d'un réseau local et « territorialisé » (Chiffolleau et Prévost, 2012; Brand et Bonnefoy, 2011), il est pertinent de travailler à l'échelle de la ville.

3.1.2 Méthodes de construction du répertoire

Plusieurs méthodes ont été utilisées pour repérer les initiatives à inscrire au répertoire. Une partie de la recherche s'est faite à partir des types d'initiatives, par exemple en essayant de faire ressortir toutes les initiatives de chacun des types dans chaque arrondissement de la ville.

On a découvert une grande partie des initiatives par la méthode « boule de neige » qui consiste à partir d'un noyau d'individus (d'initiatives dans ce cas-ci) et à trouver avec qui ils entretiennent des liens (Beaud, 2010). La technique a été adaptée et, ainsi, la découverte d'une initiative a permis d'en trouver une autre qui, elle, a pu mener à en découvrir une autre et ainsi de suite. La recherche d'informations sur une initiative a souvent permis de remonter à un organisme associé qui est l'instigateur d'autres initiatives ayant des buts différents que la première. Les réseaux sociaux, particulièrement Facebook, ont été utiles dans ces cas-là.

Pour ce qui est des jardins collectifs, plusieurs ont été trouvés en faisant des recherches sur des organismes, mais la majorité l'ont été grâce à la plateforme Web

Agriculture urbaine MTL qui comprend une carte avec tous les jardins de la ville (Agriculture urbaine MTL, s. d.). Les informations trouvées sur cette plateforme collaborative ont été utilisées pour regrouper les jardins gérés par organismes en étant responsables. La liste des jardins communautaires a été trouvée sur le portail Données ouvertes de la Ville de Montréal (2014).

D'autres initiatives ont été découvertes en assistant au Forum SAM 2015, une journée intitulée « Placer l'alimentation au cœur des quartiers montréalais », qui s'est tenue le 4 juin 2015 et à laquelle plusieurs représentants d'initiatives étaient présents. Cela a également été le cas lors de l'École d'été en agriculture urbaine organisée par AU/Lab du 10 au 14 août 2015. La touche finale a été apportée au répertoire après le Forum SAM 2016 qui s'est tenu les 4 et 5 octobre 2016 sous le thème de « Montréal, métropole active et nourricière ».

3.1.3 Constitution de l'échantillon

À partir de la classification des initiatives dans le répertoire, l'étape suivante a été de déterminer l'échantillon parmi la multitude des initiatives afin de procéder par la suite à des entretiens semi-dirigés. L'échantillon a été sélectionné par une méthode non probabiliste, plus précisément par choix raisonné. L'intérêt pour une telle méthode d'échantillonnage est justifiable quand le chercheur s'intéresse aux particularités d'une population, plus qu'aux variations à l'intérieur de celle-ci (Beaud, 2010). C'est ici le cas. Des initiatives dans plusieurs catégories « types » du répertoire ont donc été choisies, au lieu de concentrer l'échantillon dans une seule des catégories du répertoire. Un autre critère guidant le choix des répondants a été de toucher à une variété de fonctions remplies par les initiatives sélectionnées. Cela s'est fait dans un objectif de validité externe. L'hétérogénéité de l'échantillon permet alors de cerner

l'état général d'une problématique sur le terrain. La question du gaspillage et des pertes alimentaires dans le système alternatif n'a pas été étudiée au Québec, par conséquent, il est important de dresser un portrait général de la situation à Montréal. Et comme mentionné précédemment, le choix de chaque élément de l'échantillon n'a pas été mené de manière aléatoire. Différents critères ont influencé les choix :

- 1) Le fait qu'un organisme chapeaute plusieurs initiatives en agroalimentaire.
- 2) Le fait que la gestion des surplus alimentaires ou la réduction des pertes et du gaspillage fasse partie des missions de l'initiative.
- 3) La nécessité d'avoir dans l'échantillon des initiatives qui travaillent dans différents arrondissements de la ville et d'autres dont l'action s'étend à l'ensemble de la ville.
- 4) La nécessité que l'échantillon comprenne des initiatives de types, fonctions et structures organisationnelles variés.

L'échantillon compte finalement 20 répondants. Cet échantillon est adéquat, puisque « l'objectif n'est pas de rendre compte d'une population, mais de recueillir de l'information pertinente pour mieux comprendre un phénomène » (Mongeau, 2008, p. 93). De plus, parce que certains répondants travaillent pour des organismes qui chapeautent plusieurs initiatives en agroalimentaire, 27 initiatives ont été abordées pendant les entretiens. La figure 3.1 illustre le nombre d'initiatives par catégorie « type » faisant partie de l'échantillon. Bien sûr, l'échantillon n'est pas proportionnellement représentatif de chaque catégorie « type », mais il a l'avantage de rassembler une variété de fonctions et de missions. Pour ce qui est de la représentativité géographique de l'échantillon, 11 entretiens sur 20 ont porté sur des initiatives dont les actions touchent Montréal dans son ensemble, tandis que 9 autres ont porté sur des initiatives qui œuvrent dans des arrondissements en particulier (6 arrondissements au total). Quant aux structures organisationnelles, 5 entretiens ont porté sur des initiatives citoyennes, 11 sur des initiatives gérées par des OBNL, 3 sur de jeunes pousses (*start-up*) et une sur une coopérative.

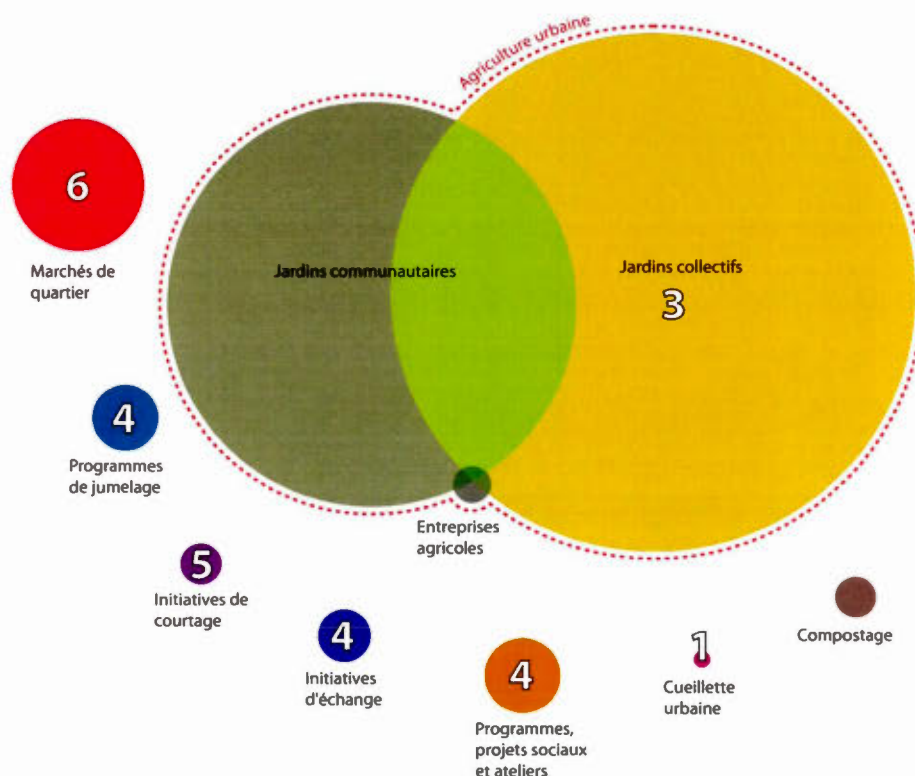


Figure 3.1 Nombre d'initiatives de l'échantillon par catégorie de « types » (2016)⁴

Les répondants ont été invités à participer à la recherche par courriel et, certains, par message privé sur Facebook (voir le texte de l'invitation à l'Appendice A). L'invitation était accompagnée du formulaire de consentement. La participation consistait tout simplement en une rencontre en personne avec la chercheuse pour effectuer un entretien semi-dirigé enregistré. Les premières invitations ont été envoyées en janvier 2016. Le recrutement — envoi d'un premier message, suivi de relances lorsque nécessaire — s'est fait de manière sporadique jusqu'au printemps. C'est bien entendu le taux de réponse qui a influencé la composition de l'échantillon.

⁴ La taille des cercles est proportionnelle au nombre d'initiatives dans chaque catégorie.

Au total, 28 répondants potentiels ont été sollicités et 20 personnes ont finalement accepté de participer aux entrevues.

3.1.4 L'entretien comme méthode principale de cueillette de données

Sur le terrain, la technique méthodologique préconisée a été l'entretien semi-dirigé. Cette méthode est souvent utilisée en sciences sociales et dans les recherches d'approche qualitative puisque c'est une technique qui a prouvé sa richesse et sa souplesse (Mongeau, 2008, p. 96). Cette technique s'avère pertinente quand on veut laisser la parole aux intervenants d'un milieu afin d'avoir une meilleure compréhension et des représentations claires de ce milieu. Un bon exemple qui peut être inspirant pour cette présente recherche est le travail de Lutz et Schachinger (2013) qui ont réalisé une étude sur un système alimentaire local en utilisant la perspective de la transition socioécologique. Ces chercheuses ont eu recours à des entretiens avec des producteurs, détaillants et consommateurs d'un réseau agroalimentaire local pour tirer une partie importante de leurs données. À souligner cependant que, même si l'entretien a l'avantage d'établir un contact direct avec le répondant, elle comprend le risque que la présence de l'observateur avec le sujet fausse ou influence certains des résultats (Mace et Petry, 2000). En d'autres mots, le discours de certains répondants peut être influencé par le fait qu'ils se savent interrogés par un chercheur.

La technique d'entretien comme méthode en sciences sociales tire ses origines modernes du XIX^e siècle (Warren et Karner, 2010). Cette méthode consiste à mener des entretiens oraux (interview) avec des personnes choisies à partir de certains critères — tel que cela a été précédemment exposé — pour faire ressortir des informations sur des faits ou des représentations (De Ketele et Roegiers, 2009). Ces

informations sur des faits ou des représentations sont enrichies par la compréhension du vécu de l'interviewé et du sens qui se dégage de ce vécu (Seidman, 2006). Par conséquent, pour être en mesure de dégager le plus d'informations pertinentes possible d'un entretien, il faut qu'il repose sur une structure formelle : d'une part, l'élaboration de questions spécifiques et, d'autre part, l'établissement de critères pour effectuer le choix des répondants (Warren et Karner, 2010). La définition des balises du choix des personnes à interviewer requiert donc une attention particulière, même si des questions pratiques (temps, disponibilité, etc.) risquent d'entraver ce processus. Le plan initial était donc de mener les entretiens de janvier à mars 2016, mais finalement, parce que le recrutement ne s'est pas fait aussi rapidement qu'espéré, la période des entretiens s'est étirée jusqu'en avril et le dernier a été fait en juin.

Le type d'entretiens utilisé dans le cadre de cette recherche est l'entretien semi-dirigé. C'est le type le plus utilisé puisqu'il « permet d'aborder les thèmes et les questions spécifiques identifiés à partir de notre cadre théorique, tout en restant ouverte aux éléments imprévus qui pourraient être apportés par les personnes » (Mongeau, 2008, p. 97). Ce type d'entretien peut comprendre un canevas plus ou moins rigide, mais la plupart du temps il ne comprend que quelques questions qui servent de point de repère, ce qui fait produire à l'interviewé un discours pas nécessairement linéaire, mais qui le laisse plus libre (De Ketele et Roegiers, 2009). On dit donc que ce type d'entretien est directif en ce qui a trait aux thèmes et aux objets, mais non directif à l'intérieur même de ces thèmes (De Ketele et Roegiers, 2009).

Au total, 20 entretiens ont été menés avec des responsables et/ou fondateurs d'initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais. Les rencontres avec les répondants ont été faites en personne et se sont étalées de janvier à juin 2016. La durée des entretiens a varié entre 25 minutes pour la plus courte jusqu'à une heure et quart environ pour la plus longue. Les questions posées aux participants à la recherche ont touché à la genèse de l'initiative ou de l'organisme chapeautant une ou

plusieurs initiatives ; à la relation établie entre le consommateur et son alimentation par l'entremise de l'initiative ; aux habitudes et pratiques encouragées par l'initiative ou l'organisme ; aux partenaires de l'initiative ou de l'organisme ; à ce que veut dire pour le répondant « gaspillage et pertes alimentaires » ; à la place de l'enjeu du gaspillage et des pertes dans le travail de l'initiative ; à la logistique et aux difficultés rencontrées dans la gestion des surplus et des pertes et dans la réduction du gaspillage et, enfin ; aux plus grands défis rencontrés par les initiatives et organismes. Les répondants ont donc été « dirigés » dans leur discours à travers ces thématiques. Des questions ont été ajoutées ou retranchées pendant les entretiens pour s'adapter au discours du répondant et à la spécificité de la ou des initiatives qui faisaient l'objet de l'entretien. Cela a rendu le processus d'entretien plus souple et permis d'obtenir des informations pour les différents types d'initiatives. Par exemple, le fait qu'une initiative ait été fondée pour lutter contre le gaspillage alimentaire ou, au contraire, que cet enjeu ne soit pas pris en compte dans le travail d'une autre initiative a pu influencer l'ordre dans lequel les questions ont été posées et la façon dont elles ont été abordées avec le répondant. Les questions, sous-questions et relances de discussion peuvent être consultées dans la grille d'entretien (voir à l'Appendice B).

3.2 Analyse de données

Pour commencer l'analyse des données qualitatives, il faut procéder à la réduction des données, c'est-à-dire qu'il faut les sélectionner et les classer autour de thèmes évocateurs (Mongeau, 2008; Seidman, 2006). Cette réduction doit se faire de manière inductive, plutôt que déductive (Seidman, 2006). Cela permet au sens d'émerger des données elles-mêmes et non d'idées préconçues par rapport aux résultats obtenus. L'analyse de la pertinence et du degré de fiabilité des informations recueillies se fait à partir des objectifs de la collecte d'informations (De Ketele et Roegiers, 2009). Il faut

donc toujours garder en tête la problématique et la question de recherche et faire en sorte que les données répondent à ces dernières. En d'autres mots, l'exercice de la classification de l'information permet au chercheur de transformer les faits en données (Mace et Pétry, 2000).

La réduction des données a donc été effectuée en partie de manière inductive, mais aussi à partir d'une liste prédéterminée de thématiques qui avaient été abordées pendant les entretiens. La retranscription mot à mot des entretiens (verbatim) a permis une ébauche de cette liste. Par exemple, puisqu'un des objectifs de la recherche est de documenter les pratiques liées aux initiatives alternatives, la définition des pratiques de Reckwitz (2002) a servi à identifier certains éléments sur lesquels porter une attention particulière dans les discours des répondants : les formes d'activités corporelles et mentales, les objets, les sources de connaissances, les structures de la vie domestique, le temps et la routine, les valeurs et représentations. Par la suite, les verbatim ont été « codés » dans le logiciel d'analyse qualitative Nvivo 11. La codification, c'est-à-dire l'organisation des données dans différentes catégories, tire sa pertinence du fait que cela facilite la tâche au chercheur pour tisser des liens entre différentes idées et faire ressortir des « patterns » des textes et discours analysés (Seidman, 2006, p. 125). Au cours de cette opération, certaines thématiques (codes) ont été regroupées et d'autres ont été éliminées pour éviter les répétitions et faire ressortir celles qui revenaient le plus souvent dans l'ensemble du corpus.

L'opération de codification a donc précédé l'étape finale de la manipulation des données qui a consisté en la mise en relation d'une sélection de codes avec des codes cooccurents. Les conclusions résultantes de l'analyse de la cooccurrence des thèmes seront présentées dans les prochains chapitres.

CHAPITRE IV

RÉPERTOIRE DES INITIATIVES ALTERNATIVES DU SYSTÈME AGROALIMENTAIRE MONTRÉALAIS

Pour répondre au premier sous-objectif de la recherche — qui est de répertorier les initiatives du système agroalimentaire alternatif montréalais afin d'obtenir un portrait le plus complet possible de ce système —, il a fallu aller plus loin que la simple énumération d'initiatives. La classification de ces dernières dans diverses catégories qui ont émergé de regroupements faits sur la base de caractéristiques de fonctionnement et d'objectifs communs a permis de circonscrire ce qui est désigné comme un système agroalimentaire alternatif.

En fin de compte, la construction du répertoire des initiatives alternatives vient confirmer que le réseau agroalimentaire alternatif à Montréal est vaste, autant par le nombre d'initiatives qu'il compte que par le nombre de missions et de fonctions qu'il embrasse. Ce travail de collecte de données empiriques a permis l'enrichissement de la réflexion sur les systèmes alimentaires alternatifs et locaux, mais a surtout permis de situer et d'ancrer cette réflexion dans un territoire donné et par rapport à une multitude d'acteurs identifiés. Cette réflexion a été complétée par l'identification des structures organisationnelles derrière les initiatives et par une étude des relations entre les initiatives de l'échantillon et d'autres acteurs montréalais.

Ce chapitre fait la synthèse de ce qui caractérise les initiatives alternatives et présente la typologie en trois parties ayant permis de classer les initiatives alternatives : les

catégories de types d'initiatives, les catégories de fonctions des initiatives et les formes organisationnelles derrière le fonctionnement de ces initiatives. Enfin, ce chapitre permet de souligner la perméabilité des frontières entre les systèmes agroalimentaires alternatif et conventionnel.

4.1 Montréal, terreau fertile pour l'émergence d'initiatives alternatives

Montréal est le théâtre de la création de nombreuses initiatives dont le travail touche à des enjeux alimentaires et agricoles. Sans nécessairement se décrire elles-mêmes comme « alternatives », ces initiatives s'inscrivent dans un mouvement social porteur de diverses valeurs. Devant cette « mouvance », la CRÉ de Montréal (maintenant l'organisme Concertation Montréal) a lancé, fin 2011, la réflexion qui a mené à la publication du *Plan de développement SAM 2025*, qui a brièvement été évoqué au Chapitre I. Ce plan vise à « mobiliser les partenaires régionaux et locaux œuvrant à différentes échelles et dans des sphères d'action (environnementale, économique, sociale) entourant l'alimentation » dans le but d'adopter une « stratégie commune pour un système alimentaire montréalais équitable et durable » (CRÉ, 2014). Même s'il regroupe des acteurs du « conventionnel » et pas uniquement de l'« alternatif », le SAM est un exemple de mobilisation qui souhaite répondre à des enjeux agricoles et alimentaires en intégrant des valeurs « d'équité, de solidarité et de durabilité » (CRÉ, 2014). Ce fait a été à la base de la réflexion exposée dans ce mémoire sur le système alimentaire local et sur ce qui relève ou non de l'alternatif.

Quel est donc le système agroalimentaire alternatif de Montréal ? Quelles initiatives en font partie ? Dans le but de connaître ces nombreuses initiatives et de décrire leurs principales caractéristiques, un travail de fond a été mené pour créer un répertoire des

initiatives du système agroalimentaire alternatif montréalais⁵. Cette première collecte de données a permis :

- 1) d'obtenir un portrait complet du système alternatif de la ville de Montréal en faisant ressortir les acteurs importants de ce secteur d'activité, que ce soient les groupes de citoyens, les organismes ou les institutions, etc. et ;
- 2) de connaître les différents rôles joués par ces initiatives et leurs fonctions dans le système agroalimentaire alternatif.

Bien entendu, cela se veut le portrait non seulement d'un système dans un espace donné (les arrondissements de la Ville de Montréal), mais aussi dans le temps, puisque l'effervescence du milieu et les problèmes de financement rencontrés par certains organismes font en sorte que plusieurs initiatives naissent et s'éteignent chaque année. La construction (recherche, élaboration de la typologie, classement, ajouts, modifications, etc.) du répertoire s'est étendue sur plus d'une année, ayant commencé en février 2015 et s'étant terminée en août 2016. Le répertoire tel que présenté dans ce mémoire donne donc une vue d'ensemble sur les initiatives existantes à l'été 2016. Pendant l'année et demie sur laquelle s'est étalée la recherche pour le répertoire, plusieurs nouvelles initiatives ont été créées, d'autres se sont transformées et certaines ont disparu. Certaines initiatives disparues font toutefois quand même partie du répertoire final, puisqu'au moment des entretiens, elles ont été abordées. Enfin, à l'heure d'écrire ces lignes, de nombreuses initiatives sont en développement et apparaîtront probablement officiellement dans le paysage montréalais dans les prochains mois. Il faut donc prendre le répertoire comme un outil de référencement des initiatives et comme un cliché du système alternatif à un

⁵ Ce travail de recherche a été mené avec le soutien financier du Centre Organisations, sociétés et environnement de l'UQAM (Centre OSE-ESG UQAM). Un rapport de recherche indépendant de ce mémoire a été rédigé à ce sujet. Sa version préliminaire a été présentée une première fois lors d'un séminaire du Centre OSE le 22 octobre 2015. Merci aux participants de ce séminaire pour leur contribution à l'avancement ce travail par leurs questions et suggestions.

moment relativement précis. L'échantillon de la recherche, qui a été présenté au Chapitre III, a été créé à partir du répertoire des initiatives.

4.1.1 Critères de sélection des initiatives

La sélection des initiatives à intégrer au répertoire s'est faite à partir de certaines définitions tirées de la littérature sur les systèmes agroalimentaires alternatifs. Celle de Deverre et Lamine (2010) a été retenue : les systèmes alternatifs sont composés d'« initiatives comportant des allégations de “nouveaux” liens entre production (producteurs) et consommation (consommateurs), en rupture avec le système dominant », c'est-à-dire le système agroindustriel mondialisé. En d'autres mots : les initiatives renouent les liens entre l'économie de la chaîne agroalimentaire et le contexte social et environnemental dans lequel elle est ancrée (Seyfang, 2006).

De plus, qu'elles soient créées en opposition ou en complémentarité au système agroalimentaire conventionnel, elles sont porteuses d'une vocation socioécologique et peuvent représenter des innovations sociales à toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire. La **redéfinition des liens dans la chaîne agroalimentaire** par les initiatives et leur **vocation socioécologique** — leurs buts communs tournés vers la durabilité environnementale et sociale (Lamine *et al.*, 2012) — sont les deux principaux critères retenus pour déterminer quels initiatives et projets allaient être intégrés au répertoire. En outre, comme la problématique générale de la recherche touche aux enjeux du gaspillage et des pertes alimentaires, une attention particulière a été portée aux initiatives visant à lutter contre cet enjeu.

Les initiatives qui composent le répertoire peuvent œuvrer à différentes étapes de la chaîne agroalimentaire, illustrée à la figure 4.1, et remplir différentes fonctions.

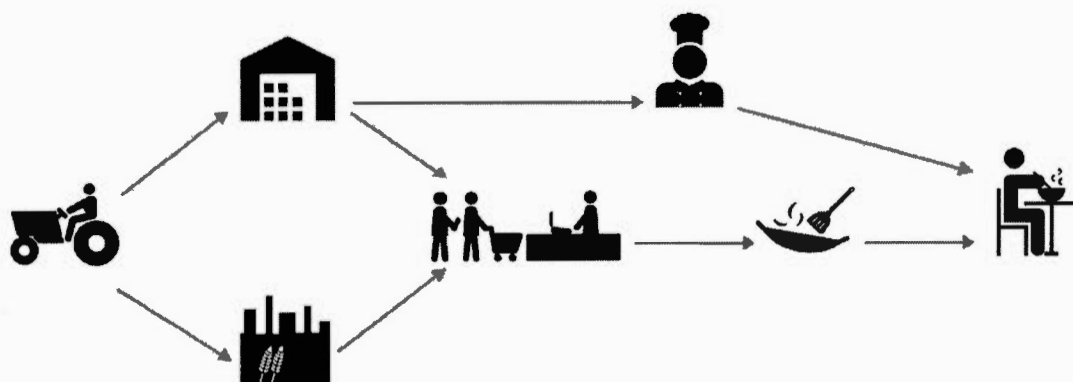


Figure 4.1 Représentation de la chaîne agroalimentaire

4.2 Présentation de la typologie

La classification des initiatives a été menée selon deux logiques de catégorisation. Le premier volet de catégorisation compte des catégories plus génériques et regroupe les initiatives selon leur « type ». Ces catégories définissent *grosso modo* ce que sont les initiatives. Visuellement, dans le répertoire (voir à l'Annexe A), elles occupent la colonne de gauche. Ce classement offre une vue d'ensemble sur les domaines d'action des nombreuses initiatives en alimentation dans la métropole québécoise et permet de cerner l'étendue de la chaîne agroalimentaire alternative de la ville. Les organismes associés ou promoteurs des initiatives ont également été identifiés, ainsi que l'année d'entrée en fonction des initiatives (lorsque l'information était disponible). Ces informations occupent les colonnes suivantes. La dernière colonne montre les « fonctions » des initiatives, ce qui correspond au deuxième volet de catégorisation qui sera présenté plus loin.

Il faut souligner que la délimitation des catégories demeure toutefois artificielle et que les choix faits sont des gestes d'interprétation qui servent à cerner et caractériser le système agroalimentaire alternatif montréalais.

4.2.1 Les catégories de « types » d'initiatives

Les principales catégories et sous-catégories pour les types d'initiatives sont :

- **Marchés de quartier**

Cette catégorie regroupe les initiatives de mise en marché alternative de l'alimentation de proximité. Ces dernières peuvent développer leurs activités de vente à partir d'un lieu central et physique, temporaire ou permanent (comme une place de marché, par exemple) ou en usant de divers dispositifs permettant de rejoindre de manière plus souple différentes clientèles (comme des marchés ambulants, par exemple) (Audet *et al.*, 2015). Ces initiatives peuvent émerger d'organismes ou devenir elles-mêmes des organismes à but non lucratif ou avoir le statut d'entreprise d'économie sociale et solidaire, ou encore, être et demeurer des initiatives citoyennes. La plupart ont des vocations sociales et tentent de répondre à des problèmes d'insécurité alimentaire, ce qui leur vaut, dans plusieurs cas, l'appellation de « marché de solidarité ». Leur but est, dans la plupart des cas, d'assurer aux citoyens un meilleur accès physique et financier à des aliments sains. Cette catégorie compte aussi certaines initiatives de type fruiterie ou petit magasin d'alimentation communautaire qui sont enregistrés sous forme de coopérative ou d'entreprise d'économie sociale.

- **Programmes de jumelage**

Parmi celles que nous appelons les « programmes de jumelage » se retrouvent les initiatives dont le but est de rapprocher les producteurs et les consommateurs en réduisant les intermédiaires, comme les services d'approvisionnement en circuit court, dont les programmes d'agriculture soutenue par la communauté (ASC). Les circuits courts sont des formes de commercialisation des aliments mobilisant au plus un intermédiaire entre producteurs et consommateurs (Chiffolleau et Prévost, 2012; MAPAQ, 2012; Équiterre, s. d.). Il peut alors exister un lien direct entre producteur et consommateur tel qu'illustré à la figure 4.2. Un marché de quartier peut donc faire partie d'un circuit court de commercialisation en jouant le rôle du seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Or, pour les besoins de ce répertoire, la présente catégorie ne tiendra pas compte des marchés, qui font l'objet d'une catégorie propre précédemment présentée. L'ASC est une forme de mise en marché en circuits courts, car elle se décline selon différentes formules de paniers d'aliments livrés directement aux clients ou à des points de chute. Cette forme permet aux producteurs de planifier leur saison en fonction du nombre de clients inscrits à leur programme de livraison de paniers d'aliments. Cela assure aux producteurs un certain nombre de ventes et permet aux consommateurs d'avoir accès à des aliments frais et de saison, produits localement et vendus à juste prix. Cette formule est réputée très avantageuse pour le producteur qui peut mieux planifier ses cultures, et elle a des retombées sociales telles que la valorisation de la profession d'agriculteur et de l'occupation du territoire (MAPAQ, 2014). Cette catégorie regroupe donc, pour la plupart, des initiatives de différentes sortes de « paniers fermiers », sinon d'autres types de formules qui mettent en lien direct (ou presque direct) le consommateur et le producteur (ce lien est représenté par le trait courbé dans la figure 4.2), notamment par l'entremise de

commandes effectuées sur le Web. Pour compléter leurs paniers et ainsi se rendre plus attrayantes aux yeux des consommateurs, quelques-unes des initiatives offrent aussi des fruits biologiques qui ne sont pas produits localement. Nous tenons donc compte des initiatives dont les principaux produits sont issus de circuits courts.

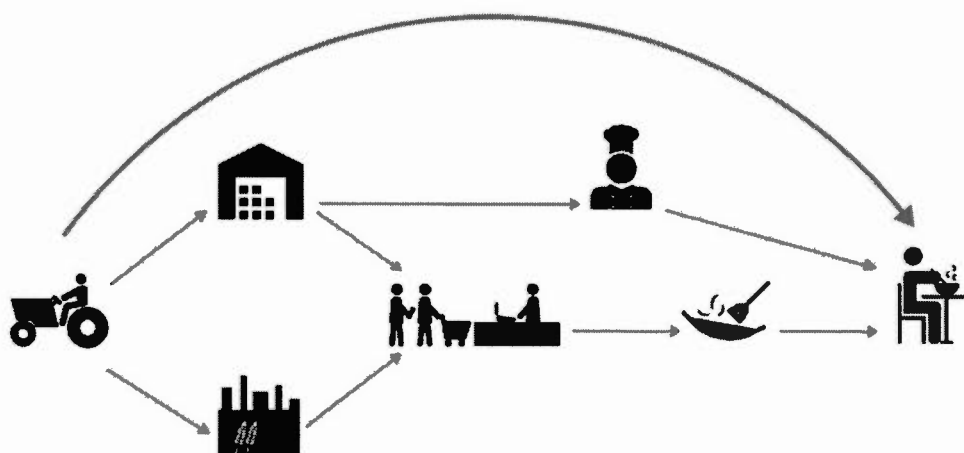


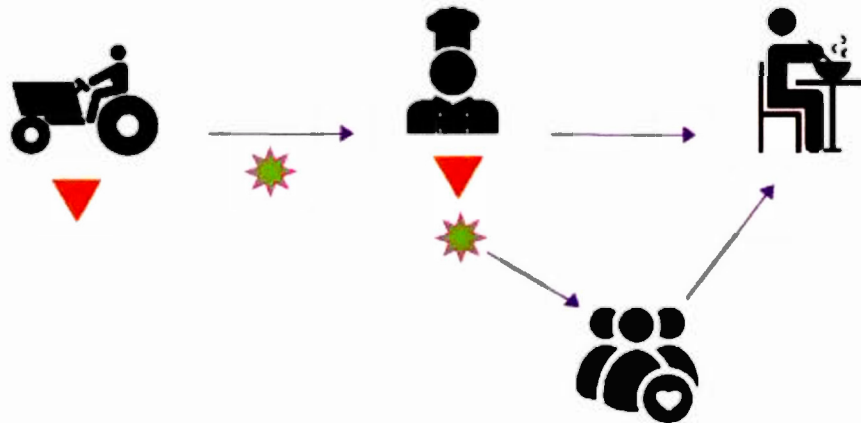
Figure 4.2 Représentation d'un exemple d'approvisionnement en circuit court

- **Initiatives de courtage**

Les initiatives de courtage visent à mettre en relation différents acteurs de la chaîne agroalimentaire, que ce soit pour aider à la mise en place de circuits courts ou pour permettre l'échange de denrées. Ces initiatives servent par exemple d'intermédiaires entre les milieux agroalimentaire et de la restauration et le milieu communautaire, ou les citoyens.

Par exemple, comme illustré à la figure 4.3, il y a des initiatives qui lient les producteurs aux restaurateurs (première étoile) pour créer une chaîne d'approvisionnement en circuit court, alors que d'autres assurent la liaison

entre des restaurateurs et des organismes communautaires (deuxième étoile) pour la gestion de leurs surplus (représentés par les triangles) qui sont redistribués aux consommateurs.



Légende : Les triangles représentent les pertes et les surplus alimentaires et les étoiles indiquent que des initiatives agissent à ce niveau.

Figure 4.3 Les relations dans les chaînes alimentaires des initiatives de courtage

- **Initiatives d'échanges** (de surplus, de ressources, d'informations...)

Ces initiatives sont dérivées de ce qui est appelé l'« économie de partage » qui comprend la consommation « collaborative » et « de partage » (*collaborative consumption* et *sharing consumption*). D'après Belk (2014), l'Internet 2.0, qui est en soi un énorme puits de contenu à partager, est un des catalyseurs de cette économie, tout comme les changements climatiques, la pollution constante, la hausse des prix du pétrole et des matières premières, etc., parce que ce sont des « tendances à anticiper » qui poussent à repenser l'économie. Le concept inclut « le partage, le troc, le prêt, l'échange, la location, le don » (Botsman et Rogers, 2010 cités dans Belk, 2014). La présente catégorie tient donc compte de ce concept de partage, qui semble être un bon compromis aux

plans pratique et économique pour le consommateur, l'environnement et la communauté (Belk, 2014), et regroupe, dans le contexte agroalimentaire qui nous intéresse, des initiatives de partage et de troc de toute sorte, que ce soit des surplus de récoltes, des semences, des ressources liées au jardinage, du contenu informatif, des aliments et plats préparés (voir figure 4.4), etc. Ainsi, le partage alimentaire par l'entremise des initiatives de réfrigérateur communautaire permet aux producteurs, restaurateurs/transformateurs, distributeurs et consommateurs de donner leurs surplus, surplus qui serviront à nourrir d'autres consommateurs.

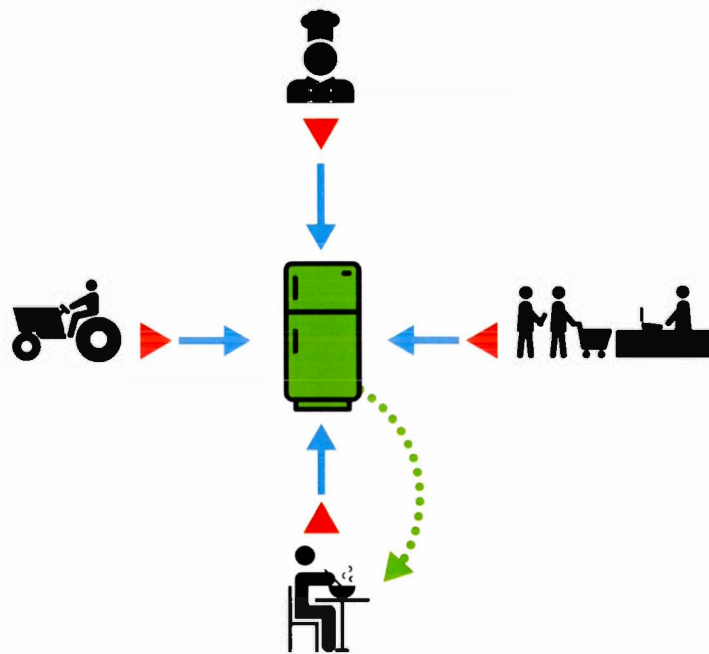


Figure 4.4 Partage et don de surplus dans la chaîne agroalimentaire par l'entremise d'un réfrigérateur communautaire

- **Programmes, projets sociaux et ateliers**

Cette catégorie regroupe différentes sortes d'initiatives du système agroalimentaire montréalais dont les visées sont principalement sociales. Ces

programmes, projets ou ateliers peuvent viser à encourager l'action sociale, à mobiliser les acteurs (surtout les consommateurs et citoyens); à transmettre des informations, à éduquer ; à mettre en relation des acteurs du système relativement à des enjeux agroalimentaires et à assurer une concertation entre eux. Ils peuvent également remplir un rôle de gouvernance.

- **Cueillette urbaine**

Les initiatives de cueillette urbaine sont des collectifs de cueillette de fruits des arbres fruitiers que l'on peut trouver un peu partout en ville. En général, le fonctionnement de ces initiatives permet de réunir des citoyens cueilleurs et des propriétaires d'arbres fruitiers. Ces initiatives favorisent le partage et permettent que des fruits qui ne seraient autrement pas cueillis soient mangés. (D'après Agriculture urbaine MTL (2014) et Santropol roulant (2015).)

- **Agriculture urbaine**

Le terme « agriculture urbaine » fait référence à une activité de culture maraîchère, économique ou non, en territoire urbain, mais aussi à un mouvement social de réappropriation de l'espace urbain (Duchemin, 2013). Dans cette perspective, les pratiques entourant l'agriculture urbaine font partie du système alimentaire alternatif. La grande catégorie « agriculture urbaine » a été divisée en trois sous-catégories puisque les initiatives en la matière sont très nombreuses et les façons dont elles sont organisées peuvent varier. Ces trois sous-catégories sont tout de même assez générales.

- **Jardins collectifs**

Les jardins collectifs sont composés d'une parcelle unique qui peut être sous la responsabilité d'un groupe ou d'un organisme. Les membres responsables d'un jardin collectif se partagent ensemble les tâches de la plantation et de l'entretien ainsi que les récoltes

(Duchemin, 2013). Certains organismes font de la production commerciale dans de tels jardins pour approvisionner des marchés de quartier, par exemple.

- **Jardins communautaires**

Les jardins communautaires sont composés de plusieurs parcelles et chaque jardinier ou famille s'occupant d'une parcelle est responsable de la plantation, de l'entretien et des récoltes. Les jardins communautaires à Montréal sont sous la responsabilité des arrondissements. À noter qu'il existe des jardins collectifs dans des jardins communautaires. Ces derniers sont alors classés dans la sous-catégorie des jardins collectifs.

- **Entreprises agricoles**

Entreprises ou coopératives dont l'activité économique est l'agriculture urbaine.

- **Compostage**

Les initiatives de cette catégorie ont été mises en place pour permettre aux citoyens de la ville de composter leurs déchets de table sans avoir à disposer d'un composteur domestique. Cette catégorie fait partie du répertoire dans une perspective d'« économie circulaire » selon laquelle ce qui était auparavant considéré comme un déchet (des résidus alimentaires) devient une ressource (du compost) (Jurgilevich *et al.*, 2016).

Le répertoire compte au total 340 initiatives alternatives classées dans les 10 catégories et sous-catégories. La figure 4.5 est une représentation proportionnelle du nombre d'initiatives dans chaque catégorie. La grosseur des cercles donne au premier coup d'œil une idée de l'importance (en nombre d'initiatives) de chaque catégorie

« type » d'initiatives. Sans surprise, la catégorie de l'agriculture urbaine est celle qui compte le plus grand nombre d'initiatives.

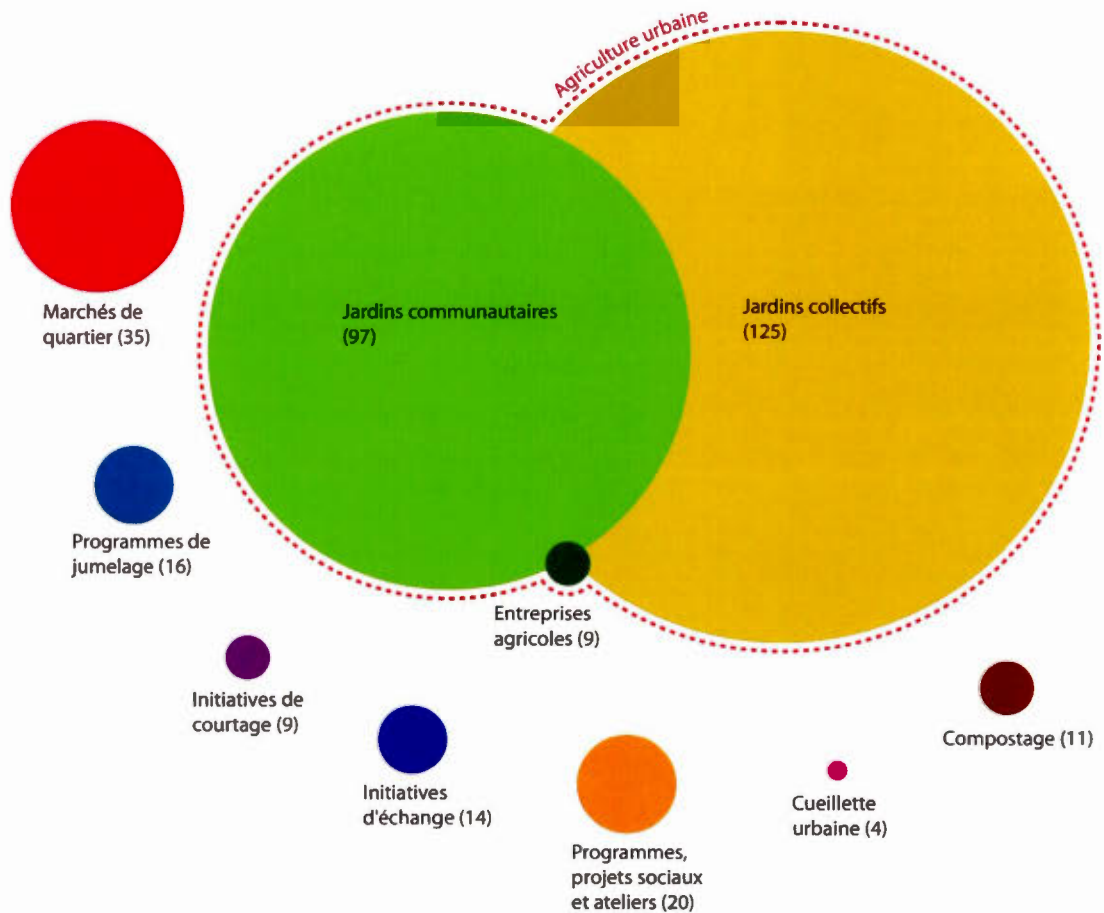


Figure 4.5 Représentation proportionnelle du nombre d'initiatives par catégorie de « types » (2016)

Enfin, les exclusions de certaines catégories se justifient par les limites en ce qui a trait à la capacité de repérage des initiatives et aux contraintes du mémoire (ressources, temps) qui rendent difficile de travailler sur tout le domaine des initiatives plus informelles. Les groupes et réseaux de « *dumpster diving* »,

« freeganisme » (une idéologie qui trouve, partout à travers le monde, un nombre grandissant d'adeptes adoptant des pratiques anti-consuméristes (Barnard, 2011)), « déchétarisme » ou « glanage » (différents termes faisant référence au fait de se nourrir dans les conteneurs à déchets des supermarchés et magasins d'alimentation) n'ont donc pas été répertoriées. Cependant, soulignons que plusieurs initiatives de partage de nourriture qui ont été intégrées au répertoire, comme les réfrigérateurs communautaires, bénéficient de l'apport de *dumpster divers* qui participent souvent au roulement de ces initiatives. De plus, pour limiter l'ampleur de la recherche, les initiatives d'apiculture urbaine, ainsi que les initiatives de transformation alimentaire comme les cuisines collectives, ont aussi été exclues de la collecte de données. Dans ce dernier cas, une exception a été faite pour des groupes de transformation de surplus alimentaires qui permettent d'éviter du gaspillage alimentaire.

4.2.2 Les catégories de « fonctions »

La deuxième catégorisation repose sur les fonctions que remplissent les initiatives dans la chaîne agroalimentaire. La recherche documentaire sur les initiatives s'est penchée sur leurs actions et leurs missions, ce qui a permis d'identifier leurs fonctions. Plusieurs initiatives ont des fonctions multiples que le répertoire permet de décrire. La typologie retenue prend donc en compte les spécificités d'un système alternatif. Ainsi, les fonctions retenues sont ici présentées dans un ordre pouvant s'apparenter aux différentes étapes de la chaîne agroalimentaire :

- **Production domestique (Pd)**

Production alimentaire destinée à une consommation domestique (individuelle, familiale, scolaire, etc.).

- **Production commercialisable (Pc)**
Production alimentaire destinée à la vente.
- **Approvisionnement (App)**
Service visant à fournir des provisions alimentaires.
- **Vente au détail (VauD)**
Vente des produits à l'unité ou en petite quantité aux clients.
- **Information / Formation (Info/F)**
Fonction d'informer, d'éduquer, de former sur des sujets liés à l'agriculture et à l'alimentation.
- **Liaison (Liai)**
Contribution à relier et à faire entrer en relation différents acteurs du système agroalimentaire.
- **Échange (Éch)**
Échange, troc, don, partage de matériel, de surplus de récoltes, de semences, d'informations, etc.
- **Préparation / Cuisine (Prép/C)**
Fonction de « transformation » de produits alimentaires, de préparation et le fait de cuisiner des aliments de façon collective ou communautaire. Ces activités peuvent viser une commercialisation locale.
- **Valorisation des déchets (V. déch)**

Faire en sorte que les déchets de table soient valorisés en devenant un nouveau produit utile à l'agriculture ou à l'horticulture.

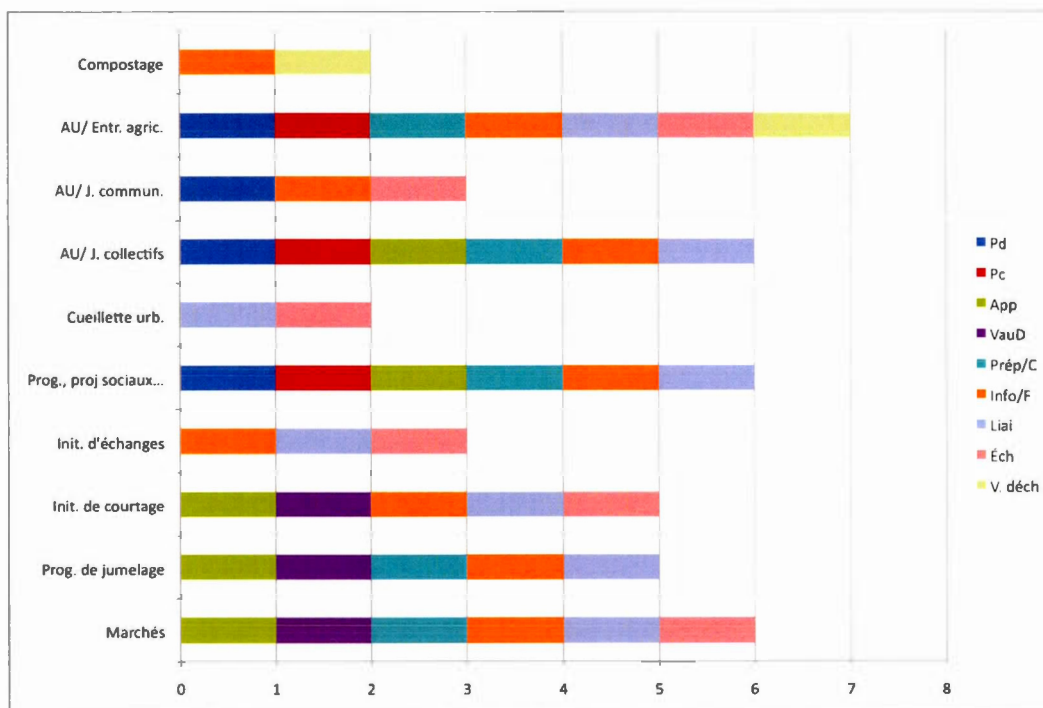


Figure 4.6 Les fonctions par catégorie de « types » d'initiatives (2016)

Certaines des fonctions attribuées aux initiatives agroalimentaires alternatives s'apparentent à des maillons de la chaîne agroalimentaire conventionnelle. Cette dernière voit ses différentes étapes — production, transformation, distribution, préparation et consommation — fréquemment séparées par des étapes supplémentaires de transport et d'entreposage. Le caractère local d'un système alternatif permet de réduire les intermédiaires et donc la fréquence et le nombre de ces étapes. De plus, les différentes initiatives sont appelées à remplir des fonctions multiples et variées. Par exemple, comme l'illustre la figure 4.6, les marchés de quartier peuvent faire de l'approvisionnement, de la vente au détail, de la préparation alimentaire, de l'information et de la formation, de la liaison et de l'échange, des

fonctions beaucoup plus variées que celles assurées par les épiceries conventionnelles. Bien sûr, ce ne sont pas tous les marchés de quartier qui remplissent l'ensemble de ces fonctions. La figure 4.6 montre la variété de fonctions que chaque type d'initiative peut remplir.

Il est intéressant de souligner que tous les types d'initiatives remplissent une fonction d'information et/ou de formation. Un système alimentaire durable peut en effet être perçu comme assurant la circulation et la transmission d'informations et de connaissances (Kloppenburger *et al.*, 2000). Le système conventionnel transmet aussi des informations aux consommateurs, mais les systèmes alternatifs offrent des informations différentes et peuvent remplir des objectifs éducatifs. Les pratiques alimentaires durables sont ainsi validées par des informations sur les modes de production et de transformation, qui rendent indispensables pour le système les dimensions d'interaction, de communication et de confiance (Oosterveer et Spaargaren, 2012). Des initiatives à vocation sociale ont donc émergé dans des visées d'éducation et d'information autour des questions d'alimentation et d'agriculture. Même si ces dernières ne nourrissent pas à proprement parler le consommateur en s'insérant dans les étapes entre la production et la consommation d'aliments, elles contribuent à renforcer les connaissances du « citoyen-mangeur » et/ou à former de futurs porteurs d'initiatives. C'est à cause de l'importance de ces valeurs dans le système alternatif que la fonction « Information / Formation » a été retenue après que la recherche documentaire ait montré que cette fonction caractérisait la plupart des initiatives alternatives.

Une autre fonction qui sert à distinguer le système alternatif du conventionnel est celle de l'« échange ». Des initiatives permettent l'échange de ressources, que ce soient des surplus alimentaires, des semences ou du matériel, par exemple. Ce genre d'initiatives s'inscrit, comme cela a été dit, dans l'économie de partage et la consommation collaborative. Il faut souligner que la mise en place d'initiatives

d'échange est souvent motivée par l'objectif d'éviter le gaspillage ou par des valeurs de partage et d'équité. Rappelons également que le *Plan de développement SAM 2025* préconise notamment la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, principalement lors des phases de production et de transformation des aliments, et veut favoriser la redistribution des surplus (Orientation 2, Axe 4) (CRÉ, 2014, p. 20). La fonction d'« échange » peut donc contribuer à remplir cet objectif. Il en va de même pour la fonction de liaison, qui est propre au système alternatif : beaucoup d'initiatives travaillent à mettre en relations divers acteurs de la chaîne agroalimentaire pour, par exemple, réduire le nombre d'intermédiaires qui existe dans la chaîne traditionnelle, que ce soit au niveau du transport, de l'entreposage, de la distribution, etc. La liaison entre les acteurs peut aider à réduire le gaspillage et les pertes alimentaires, puisque cela permet, par exemple, de trouver des preneurs pour les invendus de l'un ou de l'autre de ces acteurs.

Bref, cette deuxième catégorisation de la typologie a permis de souligner les particularités du système agroalimentaire alternatif montréalais. Les fonctions que remplit chaque initiative alternative sont variées et peuvent les différencier sur plusieurs points par rapport aux maillons de la chaîne conventionnelle.

4.3 Les acteurs du système agroalimentaire alternatif montréalais

La construction du répertoire des initiatives alternatives a également permis de faire ressortir quels sont les acteurs derrière la création de ces initiatives. Sans nécessairement nommer ces acteurs (plus de précisions sont disponibles dans le répertoire à l'Annexe A), se pencher sur les formes organisationnelles à l'origine des initiatives de chaque type est utile pour mieux connaître le système agroalimentaire alternatif montréalais. Le tableau 4.1 donne un aperçu des principales formes

organisationnelles pour chaque type d'initiatives. À noter aussi que ce tableau donne une idée des grandes tendances. Dans certaines catégories, il arrive que d'autres formes organisationnelles soient à l'origine de la création d'initiatives.

Tableau 4.1 Principales formes organisationnelles derrière les initiatives alternatives

Types d'initiatives	Formes organisationnelles
Marchés de quartier	OBNL ⁶ alimentaires OBNL communautaires Corporations Éco-quartiers Marchés enregistrés comme OBNL
Programmes de jumelage	OBNL alimentaires ou environnementaux Producteurs indépendants ⁷
Initiatives de courtage	Jeunes pousses (<i>start-up</i>) OBNL alimentaires Éco-quartiers
Initiatives d'échange	Initiatives citoyennes Jeunes pousses (<i>start-up</i>)
Programmes, projets sociaux et ateliers	OBNL alimentaires OBNL environnementaux Éco-quartiers Collectifs issus des campus universitaires
AU/ Jardins collectifs	OBNL alimentaires OBNL communautaires Éco-quartiers Initiatives citoyennes
AU/ Jardins communautaires	Arrondissements de la Ville de Montréal
AU/ Entreprises agricoles	Entreprises Entreprises/coop. d'économie sociale
Compostage	Entreprise d'économie sociale Éco-quartiers

⁶ Les OBNL ont été qualifiés selon leur mission principale, qu'elle soit axée sur l'environnement, l'alimentation ou l'action communautaire.

⁷ L'acteur majeur de cette catégorie est l'organisme Équiterre avec son réseau des fermiers de famille qui regroupe plus d'une centaine de fermes (Équiterre, s.d.). Ce réseau a donc été compté comme une seule initiative. Les autres programmes d'ASC offerts par des fermes ne faisant pas partie du réseau ont été comptés séparément. Voir le répertoire à l'Annexe A pour plus de détails.

Il ressort de l'examen du répertoire que quelques OBNL, dont les missions sont principalement orientées autour de l'alimentation, et d'autres, qui gèrent les programmes d'éco-quartier, occupent une position centrale dans le système agroalimentaire alternatif montréalais, car ils s'occupent ou chapeautent des initiatives dans plusieurs catégories. Un rapide coup d'œil sur le tableau 4.1 montre que, en général, les organismes sans but lucratif — qu'ils soient qualifiés de communautaires, environnementaux ou alimentaires selon leur mission principale — sont des acteurs importants dans la mise en place du système alternatif à Montréal. Le système est aussi formé par plusieurs initiatives citoyennes, surtout dans les catégories Initiatives d'échange (la majorité sont des initiatives citoyennes) et Agriculture urbaine/Jardins collectifs. Il est aussi intéressant de constater l'émergence de quelques *start-up* dans le domaine de l'agroalimentaire alternatif.

4.3.1 Relations entre les initiatives et d'autres acteurs

L'idée développée depuis le début du mémoire, à savoir que les initiatives alternatives en agroalimentaire forment un système, soulève un questionnement à propos des relations qu'entretiennent réellement ces initiatives entre elles et avec d'autres acteurs. Ce questionnement a pu en partie être éclairé lors des entretiens avec les 20 répondants par des questions sur les partenaires des initiatives. Une lacune de la collecte de données doit ici être signalée : pendant les entretiens, certains répondants ont donné des réponses assez approximatives aux questions « Avec qui travaillez-vous ? Quels sont vos partenaires dans le système agroalimentaire montréalais ? » et « Avec qui/ quel organisme/ quelle entité devez/devrez-vous collaborer pour gérer les surplus/ éviter le gaspillage ? », ne donnant que quelques exemples de partenaires. De plus, les réponses n'étaient pas toujours réciproques, car certains répondants ont nommé d'autres initiatives faisant l'objet d'un entretien sans

que les répondants représentant ces initiatives les nomment aussi. Cela soulève l'hypothèse que la compréhension des notions de partenariat et de travail partagé diffère selon les personnes (ou que ces questions laissent trop de place à l'interprétation). Il faut dire aussi que le système agroalimentaire alternatif est constamment en construction et que les configurations d'acteurs peuvent ainsi changer fréquemment.

Les données recueillies lors des entretiens à propos des relations entre les initiatives et d'autres acteurs ont toutefois une valeur descriptive qui peut être mise à profit pour comprendre comment le système agroalimentaire alternatif s'articule et se déploie. À partir de ces données (extraites des réponses aux deux questions précédemment énoncées) sur une vingtaine d'initiatives, on peut concevoir une représentation théorique du réseau d'acteurs (voir figure 4.7).

Dans la figure 4.7, chaque point peut représenter une initiative ou un organisme lorsque ce dernier chapeaute plusieurs initiatives. Toutes les initiatives et les autres acteurs qui gravitent autour d'elles ont été regroupés dans l'ensemble SAM pour illustrer que cette entité de concertation englobe tous les acteurs de l'agroalimentaire de la région montréalaise. Le SAM est lui-même lié à la Ville de Montréal, à la Direction de la santé publique (DSP) et à Québec en forme. Ces deux dernières entités sont subventionnaires de plusieurs des initiatives alternatives.

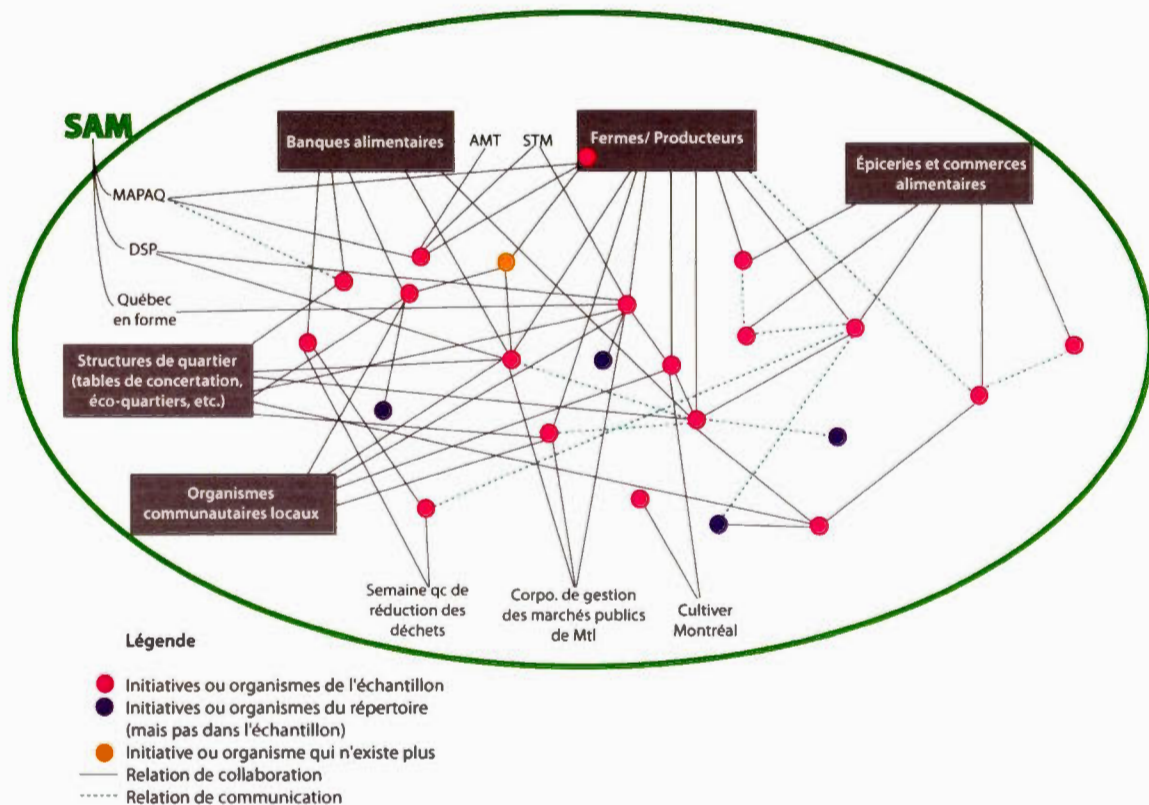


Figure 4.7 Représentation théorique du réseau de quelques acteurs inclus dans le système agroalimentaire montréalais et de leurs relations (2016)

Il ressort de la figure que les initiatives entretiennent plusieurs relations avec des acteurs qui ne sont pas des initiatives alternatives comme des « structures » de quartier ou d'arrondissement (tables de concertation, éco-quartiers, etc.), des organismes communautaires locaux, des banques alimentaires, des producteurs, des commerces alimentaires, entre autres. Les structures de quartier et les producteurs sont à l'origine d'un plus grand nombre de relations que les autres acteurs, selon les données. Il y a même des initiatives qui n'entretiennent aucune relation avec d'autres initiatives du répertoire. La nature des relations en général est difficile à déterminer, mais on a distingué les relations de collaboration (relations basées sur l'attribution de subvention ou la participation à un projet commun, relations basées sur un échange

marchand, etc.) et les relations de communication (relations basées sur des discussions, sur l'échange de conseils entre des personnes des différentes initiatives ou organisations, etc.). La représentation du réseau d'acteurs (figure 4.7) montre qu'il existe plus de relations de collaboration que de relations de communication dans le système. Cependant, l'hypothèse que plus de relations de communication existent sans avoir été nommées est valable. Même chose pour les relations avec les subventionnaires qui n'ont peut-être pas toutes été nommées pendant les entretiens.

De plus, on observe que les relations illustrées dans la représentation du réseau transgressent les frontières (artificielles) entre l'alternatif et le conventionnel puisque plusieurs initiatives ont des liens avec des acteurs qui ne sont pas nécessairement alternatifs (les épiceries, par exemple). Cela démontre la perméabilité entre les deux types de systèmes alimentaires. Enfin, cet exercice de représentation du réseau de relations d'une partie du système agroalimentaire montréalais souligne que la définition des relations et des partenariats est difficilement généralisable pour tous les acteurs vu le manque de réciprocité dans certaines réponses des répondants.

4.4 Conclusion

Le territoire de la Ville de Montréal voit émerger et se développer de nombreuses initiatives en agroalimentaire qui, dans ce chapitre, ont été classées et regroupées dans un esprit de synthèse. La typologie qui en résulte permet de décrire de façon détaillée le système agroalimentaire alternatif montréalais. Cette typologie a permis de catégoriser les initiatives de trois façons différentes : premièrement, dans des catégories de types d'initiatives; deuxièmement, dans des catégories de fonctions et; troisièmement, selon les formes organisationnelles derrière chaque type d'initiatives. Cette présentation des acteurs importants du système agroalimentaire montréalais a

été complétée par la description et l'illustration des relations entre les initiatives et d'autres acteurs dans une partie du réseau alimentaire.

Cette typologie a donc servi à baliser ce qui est entendu par « alternatif », mais en même temps, elle a montré l'inévitable perméabilité des systèmes alternatif et conventionnel. On retient toutefois que le système alternatif se distingue du système conventionnel par des valeurs communes partagées par les initiatives et par l'hétérogénéité des formes organisationnelles et des fonctions remplies par les initiatives.

Les autres données recueillies lors des entretiens avec les 20 porteurs d'initiatives sont présentées dans le prochain chapitre.

CHAPITRE V

LES REPRÉSENTATIONS DES ENJEUX DES SYSTÈMES AGROALIMENTAIRES DANS LE DISCOURS DES PORTEURS D'INITIATIVES ALTERNATIVES

Les initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais sont nombreuses et variées et remplissent des fonctions, des missions et des objectifs tout aussi multiples qui les distinguent de ce qui se fait dans le système agroalimentaire « conventionnel ». Avant tout, ce sont des considérations sociales et environnementales ancrées dans leurs missions et objectifs qui font de ces initiatives des « alternatives » pour les nombreux acteurs du système agroalimentaire. Les entretiens réalisés avec 20 porteurs d'initiatives permettent de compléter le travail documentaire effectué pour créer le répertoire des initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais qui vient d'être présenté. Les données extraites de ces entretiens permettent en effet de mieux connaître le rôle joué par les initiatives à Montréal, mais aussi d'envisager comment elles peuvent être des agents de changement par leurs actions pour entraîner la transition socioécologique du système local. De plus, cette perspective étant axée autour de l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires, des blocages et des pistes de solution à ce problème devraient pouvoir émerger des données d'entretiens.

La catégorisation des verbatim des entretiens a été effectuée de manière semi-structurée, c'est-à-dire que les extraits de textes ont été classés dans des thématiques qui émergeaient du texte, mais aussi, dans certains cas, dans des thématiques

déterminées à partir du cadre théorique. Ces thématiques sont des codes qu'on a attribués aux différents extraits de textes. Le tableau 5.1 montre l'ensemble des codes utilisés et regroupés par famille thématique (les noms de ces grandes catégories qui englobent plusieurs codes sont en gras dans le tableau). La deuxième colonne du tableau indique dans combien de verbatim chaque code a été attribué. La troisième colonne indique le nombre d'occurrences de chaque code dans l'ensemble du corpus. La faible fréquence de certains codes s'explique par l'hétérogénéité des initiatives : elles ne couvrent pas toutes le même champ d'action ni les mêmes enjeux, ce qui fait que les répondants n'ont pas évoqué tous les mêmes thèmes.

La première famille thématique comprend les codes qui renvoient aux différents acteurs du système agroalimentaire alternatif. Dès qu'un répondant faisait mention d'un des acteurs, le code *Acteurs* adéquat était attribué à l'extrait. La deuxième famille thématique porte sur les *Relations entre les acteurs*. La troisième famille est la plus étoffée puisqu'elle regroupe tous les éléments servant à définir chaque initiative (*Ce qui définit l'initiative*), dont leurs buts et missions. Une autre famille de codes compte tous les *Enjeux* qui ont été mentionnés par les répondants lors des entretiens. Ensuite, la famille de codes intitulée *Gaspillage* regroupe tous les codes qui détaillent l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires, sauf les *Actions contre le gaspillage* qui sont regroupées dans une famille thématique séparée. Une autre famille de codes vise à regrouper tous les éléments pouvant caractériser le *Lien à l'alimentation* dont ont parlé les répondants à de nombreuses reprises et de différentes façons pendant les entretiens. La famille de codes des *Pratiques* est plus déductive. Elle a été intégrée à l'ensemble des codes pour dégager des verbatim les éléments pouvant être mis à contribution pour une analyse basée sur la théorie sociologique des pratiques. Les différentes *Formes d'activités corporelles et mentales* identifiées sont toutefois apparues dans l'ensemble de thèmes de manière inductive au cours de l'opération de codage. Les familles *Communication* et *Consommation* ont également émergé. Les codes associés aux *Systèmes alimentaires* complètent cette dernière

famille. Enfin, une famille thématique comprend les différents codes liés aux formes de changement évoquées dans les verbatim au motif qu'elles peuvent mener à la transition socioécologique du système agroalimentaire : *Changement et transition*.

Tableau 5.1 : Les codes du corpus et leurs occurrences

Acteurs	Nb de verbatim	Nb d'occurrences
Citoyens	19	54
Consommateurs	17	52
Distributeurs	14	36
Organisations	18	77
Politiques	13	16
Producteurs	14	53
Transformateurs	9	24

Relations entre les acteurs		
Relations génériques	14	25
Partenaires	20	54

Ce qui définit l'initiative		
Bienfaits de l'initiative	13	23
<i>But, mission</i>	5	14
Créer du tissu social	11	18
Éduquer — Permettre empowerment	9	15
Lier des acteurs	12	19
Permettre accès à aliments sains	10	28
Promouvoir l'achat local	5	5
Réduire le gaspillage alimentaire	5	5
Réduire le nombre d'intermédiaires	7	8
Conscience env. des initiatives et des personnes	12	19
Défis pour l'initiative	18	43
Implication sociale	9	13
Inspirations	11	13
Projets	13	25
Public rejoint par l'initiative	19	34
Représentations de l'initiative	13	22
Services	4	8
Autres	14	22

Enjeux		
Agriculture bio	8	14

Biodiversité alimentaire	2	4
Définir le gaspillage	20	40
Développement durable	5	5
Dilemme bio vs local	2	2
Droit à l'alimentation	1	1
Économie	10	23
Écono locale	5	5
Écono sociale	5	5
Impact environnemental	6	8
Santé	9	9
Sécurité alimentaire et accès	11	24
Société de surconsommation	6	8
Souveraineté ou autonomie alimentaire	6	8

Gaspillage		
Défis et difficultés pour éviter le gaspillage	15	37
Gaspi = pertes économiques	10	14
Gaspillage évité	16	37
Impondérables	6	8
Logistique	13	22
Perceptions	5	5
Préoccupation	12	22
Sentiment de culpabilité	3	3
Standards esthétiques et de qualité	11	20

Actions contre le gaspillage		
Acheter la juste quantité / Bien planifier	12	17
Compostage	11	18
Conservation	8	10
Coordonner travail des acteurs	4	7
Donner les surplus	15	28
Dumpster diving	4	5
Éduquer, informer, sensibiliser au gaspi	8	8
Glaner et cueillir	4	4
Partager la nourriture	8	16
Transformation alimentaire	12	26

Lien avec l'alimentation		
Cuisiner	3	4
Jardiner	6	12
Plaisir de l'alimentation	1	3
Prise de conscience	13	25
Valorisation des aliments	12	18

Pratiques		
Forme d'activité corporelle et mentale	3	4
Cuisiner et s'organiser	7	13

Cultiver des aliments (jardiner)	7	9
Faire l'effort de réduire son gaspillage	6	7
Partager	5	14
Varier son alimentation	8	11
Objet	9	14
Sources de connaissances	15	37
Structures de la vie domestique	5	11
Temps et routine	7	8
Valeurs et représentations	7	17

Communication		
Éducation	16	37
Information	11	22
Sensibilisation	12	25

Consommation		
Alternative à l'achat	4	5
Choix de l'endroit	4	7
Saisonnalité	5	7

Systèmes alimentaires		
Système conventionnel	10	20
Système alternatif	10	12
Agriculture urbaine	8	23
Choix des produits locaux	11	17
Mise en marché	8	15

Changement et transition		
Changement politique	10	13
Changement social	6	9
Motivation au changement	9	15

Ce chapitre porte sur les représentations qui ressortent de l'analyse des entretiens et de l'opération de codage des verbatim. Cette analyse a été effectuée en trois phases. La première phase consiste en l'analyse des cinq codes comptant le plus grand nombre d'occurrences dans le corpus en relation avec leurs principaux codes cooccurents. La deuxième phase est l'analyse de cinq codes sélectionnés pour leur pertinence par rapport aux objectifs de la recherche et leurs cooccurences. Lors de ces deux phases, on a fait ressortir ce qui explique la relation entre le code analysé et le code cooccurent dans chaque extrait. Lors de la troisième phase, cinq codes, qui

5.1 Analyse des codes les plus fréquents

Les codes les plus fréquemment référencés sont sans surprise ceux se rapportant aux acteurs du système agroalimentaire. Les acteurs ont été identifiés tout au long de l'analyse des verbatim, car cela donne une vue d'ensemble sur quels acteurs agissent et interagissent dans le système montréalais en général et par rapport à l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires en particulier. Le cinquième code le plus fréquent est le seul qui n'est pas un code *Acteurs : Défis pour l'initiative*. Les répondants ont été invités à répondre à des questions concernant les défis rencontrés par les initiatives, mais des défis sont aussi ressortis à d'autres moments des entrevues, d'où la richesse de ce cas.

À noter que le code *Partenaires de la famille Relations entre les acteurs*, qui est le deuxième comptant le plus d'occurrences ($n = 54$, à égalité avec *Citoyens*), n'a pas été analysé puisqu'il a servi à construire la figure 4.7 présentée au chapitre précédent.

5.1.1 Code *Organisations*

Le code *Organisations* de la famille *Acteurs* est celui qui revient le plus souvent ($n = 77$) dans le corpus. Ce code a servi à identifier les initiatives elles-mêmes, mais aussi les autres types d'organisations (organismes communautaires, entreprises, collectifs citoyens, etc.) qui agissent dans le système alimentaire et avec qui elles peuvent entretenir des relations. C'est cette raison qui peut expliquer le grand nombre d'occurrences du code *Organisations*. La plupart des cooccurrences de ce code sont aussi de la famille *Acteurs* (*Citoyens*, acteurs *politiques* et *Producteurs*).

Tableau 5.2 Le code *Organisations* et ses cooccurrences

Organisations (77)	Citoyens (15)
	Politiques (12)
	Producteurs (11)
	Donner les surplus (11)
	Défis pour l'initiative (10)

5.1.1.1 Cooccurrences *Organisations* et *Citoyens*

Les codes *Organisations* et *Citoyens* sont deux codes de la famille *Acteurs*. Un premier constat à propos de la cooccurrence de ces termes ($n = 15$) peut être fait : ces deux types d'acteurs sont importants dans le système agroalimentaire alternatif. D'un autre côté, ces deux codes réfèrent à des mots qui, par leur signification, ne sont pas nécessairement rattachés au domaine de l'alimentation. Ils peuvent donc se rattacher davantage à l'idée de *système* qui comporte une multitude d'acteurs de types différents.

Ces deux codes sont unis par trois éléments qui seront présentés dans cette section. La relation entre les codes *Organisations* et *Citoyens* passe en effet premièrement par la mission des organisations qui est tournée vers les citoyens; deuxièmement, par les moyens de rejoindre les citoyens et, troisièmement, par la participation citoyenne.

Il ressort principalement des cooccurrences de ces deux codes que, peu importe leur but et leur type, de nombreuses organisations chapeautant des initiatives en agroalimentation ont une mission tournée vers le citoyen, c'est-à-dire l'individu ayant des droits et devoirs politiques, et non seulement le consommateur (on y reviendra plus loin). Cette mission peut être, par exemple, de créer des partenariats entre des commerçants et des organismes qui travaillent comme banques alimentaires auprès de citoyens dans le besoin; d'assurer une offre en fruits et légumes dans des déserts

alimentaires; d'offrir des formations et des informations sur l'agriculture urbaine et l'alimentation, etc.

La façon dont les organisations rejoignent les citoyens varie. Elles peuvent les rejoindre directement, par l'entremise d'autres organismes ou sur des lieux stratégiques (exemple : un marché de quartier à côté d'une station de métro). Elles peuvent également les rejoindre de manière indirecte. Par exemple, dans le cas d'une initiative de marché de quartier, les citoyens ciblés ne vont peut-être pas passer par le marché, mais comme les invendus de ce marché sont redonnés à des organismes de sécurité alimentaire, ce public finit par être rejoint. Sinon, en travaillant avec des organisations et des intervenants qui ont des liens directs avec les citoyens, certaines initiatives rejoignent indirectement le public grâce à ce qui peut être qualifié d'« approche populationnelle » (R17).

Des répondants ont également souligné l'importance pour leur organisation de renforcer « la participation citoyenne » et la « citoyenneté alimentaire » (R13). Ainsi, l'organisme remplit son rôle social d'éducation populaire sur les questions alimentaires et peut représenter un espace de rencontre autour de ces questions, peu importe les moyens des citoyens (R18). De la même façon, une répondante croit important de « repenser l'engagement citoyen » ponctuellement pour s'assurer de l'intérêt des citoyens à se replonger dans tel ou tel projet (R9). Selon cette même répondante, le mandat de l'organisation de sensibiliser et d'éduquer aux questions alimentaires et d'agriculture urbaine répond à un intérêt de la population pour ces sujets : « Les citoyens sont vraiment en recherche, ce n'est pas en besoin, ils sont vraiment en recherche d'information sur le jardinage et sur la saine alimentation » (R9). Les organisations ont ainsi tout intérêt à développer des expertises en la matière.

Enfin, un dernier aspect qui ressort des cooccurrences de ces deux codes est le rôle que peuvent jouer les citoyens dans les initiatives en agroalimentaire. Beaucoup d'organismes dépendent de bénévoles pour les aider à remplir leur mission. En outre, plusieurs initiatives naissent du travail de citoyens qui mettent sur pied des projets ancrés dans leur communauté. Certaines de ces initiatives citoyennes finissent par se transformer en OBNL, d'autres continuent d'œuvrer en tant qu'organisations citoyennes sans statut particulier. Une répondante se questionne justement sur la jonction entre le travail des initiatives citoyennes et des organismes communautaires pour l'avenir du système agroalimentaire, même si ces deux types d'organisations n'interviennent pas de la même façon ni sur le même terrain :

[...] peu importe les décisions que nous prenons, on travaille tous au même puzzle, alors comment chacun nous pouvons trouver notre place, trouver des manières d'apporter notre pierre à l'édifice et construire le système alimentaire de demain. C'est une tâche de longue haleine qui nécessite l'implication de tous. Pas juste des organismes qui représentent les citoyens, pas juste des municipalités, des chercheurs, des universitaires, de l'agro et des représentants de l'industrie agroalimentaire, des agriculteurs... Tout le monde, c'est-à-dire, vous et moi dans notre quotidien en tant que citoyens. Faut trouver une manière de s'articuler. (R2)

À la lumière de ces données, on constate que les organisations et les citoyens sont des maillons essentiels du système agroalimentaire alternatif, car l'un ne va pas sans l'autre. D'une part, les organisations tentent de répondre à certains besoins des citoyens, justifiant ainsi leur mission et les moyens employés pour mieux les rejoindre, d'autre part, sans l'engagement du citoyen, le système alternatif ne serait pas ce qu'il est, c'est-à-dire formé d'une multitude d'initiatives autant formelles qu'informelles et fonctionnant entre autres grâce à l'engagement citoyen.

5.1.1.2 Cooccurrences *Organisations et Politiques*

Comme l'extrait de l'entrevue 2 cité précédemment vient de le souligner, de multiples acteurs ont un rôle à jouer dans la transformation du système agroalimentaire. Ces acteurs comprennent bien sûr les citoyens et les organisations, mais aussi les *acteurs politiques*, code qui représente la deuxième plus forte cooccurrence du code *Organisations* (n = 12). Ce qui est ici entendu par *acteurs politiques* englobe les différents paliers de gouvernement et de gouvernance. Ces acteurs peuvent jouer des rôles d'appui (logistique et financier, entre autres) pour le travail des initiatives, de conseillers / experts et, bien sûr, de législateur. Les rôles d'appui et de conseillers vont de pair avec la création et le maintien des relations entre les acteurs politiques et les organisations. Le rôle de législateur est lié aux attentes qu'ont les organisations envers le politique par rapport au problème du gaspillage et des pertes. Cette section présente donc les rôles des acteurs politiques dans leurs liens avec les diverses organisations du système agroalimentaire montréalais.

En effet, dans le cas du système agroalimentaire alternatif montréalais, la mise en place de plusieurs projets nécessite des discussions entre les organisations et les arrondissements de la ville, qui agissent à titre de gouvernements locaux. Comme le rapporte le répondant 16, pour étendre des projets à cette échelle, il faut entretenir une « belle relation » avec l'arrondissement et impliquer ce dernier dans le projet. Le développement de cette relation est à la base du rôle d'appui logistique que peut jouer l'acteur politique pour une organisation. Bien entendu, les arrondissements gagnent à offrir leur appui aux organisations puisque ces dernières contribuent au développement des arrondissements :

C'est des choses que je te dis comme ça, logistique, la ville et les arrondissements ont plein plein plein d'infrastructures déjà en place qui pourraient faciliter la vie à des initiatives pour le transport de légumes ou l'entreposage de fruits et légumes. Alors c'est de penser à comment inclure davantage de personnes dans les projets pour créer une viabilité, mais une

viabilité commune qui va aussi aider à développer l'arrondissement. Parce que l'arrondissement, c'est sûr et certain qu'il cherche à avoir plus d'offres alimentaires saines et moins de *fastfood* sur les artères commerciales et même les artères autour des écoles. C'est un désir, mais comment on peut les mettre dans le coup, faut réfléchir à ça... (R16)

Les organisations gagnent donc à « mettre dans le coup » les acteurs politiques pour mieux développer leurs initiatives, qui peuvent avoir des fonctions multiples, que ce soit la production commerciale, la vente au détail ou l'information et la formation, tel que cela a été abordé au chapitre précédent. Outre un appui logistique, les acteurs politiques comme les arrondissements, mais aussi le MAPAQ, d'autres ministères provinciaux et la Ville de Montréal peuvent également soutenir les initiatives grâce à des programmes de subvention, remplissant ainsi d'une autre façon leur rôle d'appui.

Pour ce qui est de la question de la réduction du gaspillage et des pertes et la gestion des surplus alimentaires, des répondants expliquent que la création de partenariats entre commerçants et organismes pour faire de la récupération alimentaire est une des solutions. À ce propos, il est ressorti de l'analyse que les acteurs politiques peuvent jouer deux rôles autres que celui évoqué précédemment. Le premier rôle est celui d'apporter une expertise. Par exemple, un projet a nécessité qu'on regroupe à une même table des représentants d'OBNL, du MAPAQ et de la Direction de l'inspection des aliments de la Ville de Montréal. Ces acteurs étaient invités à titre d'experts des enjeux agroalimentaires pour conseiller l'initiative sur son projet de récupération alimentaire. De surcroît, le second rôle que le politique est appelé à jouer par rapport à l'enjeu du gaspillage et des pertes en est un de législateur. C'est du moins ce que souhaitent plusieurs répondants qui voudraient qu'il soit plus facile de créer des ententes avec des commerces alimentaires pour récupérer leurs invendus :

Ça, c'est si la Ville de Montréal, comme dans d'autres endroits ça se fait, [oblige] les épicerie à donner leurs invendus. Tu mets des lois ou des façons d'inciter; juste une campagne de promotion pour que les organismes approchent leur épicerie de quartier. Les boulangeries... On peut faire ça avec tous les commerces de bouffe. Je pense que ça prend des incitatifs, également

des encouragements publics à grande échelle. Ça peut faciliter... Il y en a sûrement plein des petites ententes comme celle qu'on a entre une épicerie et un organisme, il doit y en avoir un peu partout, mais il n'y en a pas partout et il pourrait y en avoir partout. (R4)

En outre, les cooccurrences étudiées ici montrent que pour certains répondants, les solutions au problème du gaspillage et des pertes alimentaires peuvent dépendre justement de la volonté des acteurs politiques :

Quand il y a une volonté politique, quand il y a des subventions qui sont là, de reconnaître qu'on peut aller chercher ces aliments qui sont encore sains et les redistribuer dans les popotes roulantes, les cuisines collectives, ce genre de chose-là et... Tout ça devient possible une fois qu'il y a la volonté politique, donc la volonté politique, ça veut dire soutien financier et il y a la capacité de le faire. Les solutions sont là, mais ça prend une volonté. (R15)

Il y a toutefois une reconnaissance que ce problème nécessite de grands changements et cela souligne les limites de l'action des acteurs politiques :

On peut aller en commission parlementaire, on peut déposer des mémoires, ça a peu d'effet au niveau du gouvernement en ce moment, même si je te dirais que c'est à la mode. Ce qu'il faut faire c'est exiger des entreprises en tant que consommateurs qu'il y ait des changements. Mais 1-2-3 personnes seules, ce n'est pas assez, c'est une liaison d'action. Alors la beauté c'est que tout le monde se réveille sur le gaspillage alimentaire, mais on cherche des solutions faciles pour le régler, [ce] qui va juste dans le fond déplacer le problème qui est un symptôme d'un système qui ne marche pas. (R14)

En somme, les répondants reconnaissent que les acteurs politiques ont des rôles à jouer pouvant avoir des impacts significatifs pour le développement des initiatives et le bon fonctionnement du système alternatif. Cependant, de manière plus générale, ils pensent que les problèmes des systèmes alimentaires peuvent être difficilement réglés par des changements uniquement politiques.

5.1.1.3 Cooccurrences *Organisations* et *Producteurs*

La cooccurrence de *Organisations* et de *Producteurs* est la dernière des cooccurrences les plus fréquentes entre deux codes de la famille *Acteurs* ($n = 11$). Encore une fois, cela montre les liens qu'entretiennent les organisations œuvrant dans le système agroalimentaire alternatif montréalais avec différents types d'acteurs. Ces relations dépendent entre autres des fonctions que les organisations remplissent. Ainsi, les initiatives qui assument une fonction de vente au détail peuvent avoir des liens directs avec des producteurs (certifiés biologiques ou non) de l'île de Montréal ou des zones périurbaines ou, encore, des liens indirects, si elles passent par exemple par le marché central pour s'approvisionner. Cette section porte donc sur les relations entre les organisations et les producteurs, relations qui se définissent à partir de partenariats de différentes natures et à travers les circuits courts.

D'une part, les organisations et les producteurs tissent des partenariats de différentes natures. Ainsi, l'ASC donne aussi lieu à des ententes entre des producteurs et des organisations. Par exemple, quand des paniers d'aliments ne sont pas récupérés à un point de chute, ils sont donnés à une organisation qui les redonne ou les revend « à bon prix » (R16). Pour des initiatives qui produisent des aliments et les vendent, en plus de s'approvisionner chez des agriculteurs, ces dons viennent compléter l'offre alimentaire. Toujours en ce qui a trait à l'ASC, une autre forme de partenariat entre des producteurs et organisations qui peut exister consiste, par exemple, à partager un même lieu pour monter les paniers (R7). En outre, une autre forme de partenariats existe et gagnerait à être développée dans une optique de réduction des pertes aux champs, c'est-à-dire permettre à des organisations de venir faire du glanage dans les champs. Mais comme le rapporte la répondante 4, c'est difficile au plan logistique, puisque cela nécessite de mobiliser des gens à la dernière minute, d'avoir des véhicules pour le transport, un endroit frais pour la conservation, un lieu pour transformer ces aliments le plus vite possible, etc. D'autant plus que les volumes sont

énormes, ce qui peut être difficile à gérer pour un organisme (R4). Enfin, pour ce qui est de la collaboration entre les acteurs dans la mise en place d'un réseau alimentaire alternatif, le défi réside, selon une répondante, dans la communication entre les différentes échelles d'acteurs (gros industriel *vs* production en ASC, par exemple), plutôt qu'entre les différents secteurs. Le lien peut par conséquent être plus facile à établir entre « un fermier de famille [et] un jardin communautaire » qu'entre un fermier de famille et un autre agriculteur qui « vend à Arctic Garden », par exemple (R17). L'idée de réseau nécessite donc de faire communiquer les « petits et gros joueurs » (R17), qu'ils soient producteurs ou d'un autre type d'organisations.

D'autre part, les codes *Organisations* et *Producteurs* s'articulent autour de la thématique des circuits courts. Pour une répondante, l'idéal serait que les projets des initiatives alternatives, comme ceux de vente directe, ne soient plus marginaux et réussissent à s'implanter à plus grande échelle (R13). Une autre répondante réfléchit sur le rôle de son organisme dans les circuits courts : « [On est un] acheteur et revendeur qui maintient des liens directs avec des producteurs locaux, le plus possible, enfin en majorité, pour éviter d'avoir des intermédiaires et de faire monter les prix, donc pour garder les prix bas, mais quand même, maintenant, on est devenu un intermédiaire » (R4).

Bref, il apparaît que la relation entre ces deux types d'acteurs est importante dans la consolidation d'un système agroalimentaire alternatif et local. Les partenariats créés entre ces derniers pour différentes raisons peuvent, par exemple, contribuer à diminuer les risques de pertes alimentaires et à mettre en place des circuits courts d'approvisionnement.

5.1.1.4 Cooccurrences *Organisations* et *Donner les surplus*

La cooccurrence des codes *Organisations* et *Donner les surplus* touche au cœur du sujet de cette recherche en répondant à l'objectif de savoir comment les initiatives alternatives prennent en compte l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires. Il semble donc qu'une des actions préconisées pour réduire les pertes et le gaspillage soit le don des surplus alimentaires (*Donner les surplus*, code de la famille *Actions contre le gaspillage*, n = 11). Pour qui et comment s'établit cette mesure dépend du type d'initiative. Cette section présente le don de surplus alimentaires comme élément au cœur de partenariats entre différents acteurs et comme mesure anti-pertes et gaspillage mise en place par des initiatives.

Quand la mission d'un projet est de trouver plus de dons de fruits et légumes pour les paniers de dépannage, l'idée est d'approcher les commerçants du quartier pour créer un partenariat entre ces derniers et les banques alimentaires. L'organisme porteur du projet doit donc établir des règles pour guider les commerçants puisqu'une des difficultés rencontrées dans un des projets est la piètre qualité de certains des fruits et légumes offerts, ce qui rendait gênant pour les organismes communautaires de les redistribuer aux gens dans le besoin. Il faut donc que les partenaires communiquent par rapport à leurs attentes et leurs limites :

Pour les commerçants, des fois, ils pensent « ah c'est abîmé », peut-être des trucs comme du melon, il peut être coupé, mais le dépannage alimentaire n'a pas nécessairement la ressource pour couper chaque melon et après les distribuer, parce qu'il y a l'emballage, le lavage, il y a beaucoup de choses. Donc il y a ça. Mais ça dépend de l'organisme aussi parce qu'on veut... Les commerçants peuvent aussi donner, pas seulement au dépannage alimentaire, mais aussi pour les popotes roulantes ou les repas communautaires, les cuisines tout ça. (R11)

Cette idée de créer des partenariats pour transformer des aliments moins frais a aussi été évoquée pendant d'autres entretiens. C'est un des moyens auxquels ont recours

certains marchés de quartier. S'ils sont chapeautés par un organisme qui a plusieurs initiatives, les surplus des marchés servent à d'autres initiatives (cuisines collectives, par exemple). Sinon, certains responsables de marché décident parfois de donner les légumes défraîchis aux clients en plus de ce qu'ils ont déjà acheté ou aux bénévoles qui travaillent sur les marchés. Même chose dans le cas de jardins collectifs d'organismes : s'ils ont des surplus de production, ils sont redonnés dans le réseau de l'organisme.

Comme mentionné précédemment, les initiatives d'ASC font aussi don de leurs surplus à des organismes ou aux bénévoles qui travaillent aux points de chute, tout comme l'initiative de cueillette urbaine dont il a été question dans un entretien : un tiers de ses récoltes est redistribué à des organisations dans les quartiers où sont faites les cueillettes. En outre, une répondante racontait que l'organisation pour laquelle elle travaille a collaboré avec une jeune entrepreneure qui a mené un projet pilote de récupération d'invendus pour leur redonner une valeur (par la conservation et la transformation), mais qu'il y a bien entendu des défis de logistique dans un tel projet, car il faut avoir les moyens d'aller chercher les aliments et les transformer au plus vite (R7).

Ainsi, plus qu'une simple mesure de « secours » pour éviter les pertes dans les initiatives, le don de surplus alimentaires peut devenir un acte organisé au bénéfice d'autres personnes.

5.1.1.5 Cooccurrences *Organisations* et *Défis pour l'initiative*

Le code *Défis pour l'initiative*, de la famille *Ce qui définit l'initiative*, a été relevé 43 fois dans un total de 18 verbatim. Le but de quelques questions de la grille d'entretien

(voir à l'Appendice B) était en effet d'identifier les difficultés et obstacles rencontrés par les initiatives dans le bon déroulement de leur travail et dans l'atteinte de leurs objectifs. Des défis peuvent ainsi être reliés à la collaboration entre organisations ou à la forme organisationnelle derrière une initiative en tant que telle. Cela peut expliquer la fréquence de la cooccurrence des codes *Défis pour l'initiative* et *Organisations* ($n = 10$). Autrement, les défis sont divers et touchent à de nombreux enjeux. Ceux qui ont été relevés avec le code *Organisations* peuvent être séparés en quatre thématiques:

1) **Défis de travailler avec des aliments.** Conserver la fraîcheur des aliments dans une chaîne de don est un défi en soi, en plus de toute la logistique que cela implique pour les organismes et organisations. Même chose lorsqu'on veut mettre en place des points de chute pour le partage de nourriture entre individus.

2) **Défis d'assurer la pérennité des partenariats et la viabilité des projets.** Par exemple, une répondante trouve cette pérennité difficile à atteindre parce que des organismes « sont moins organisés » et manquent de bénévoles ou éprouvent des changements de personnel (R11). Cela peut affecter le bon fonctionnement des projets. Un autre défi lié à cette question est de trouver comment inclure davantage de personnes dans un projet pour en assurer la viabilité et développer la communauté. Ce défi implique qu'il faut s'assurer que si un des partenaires ou le porteur du projet se retire en cours de route, le projet ne tombe pas. La pérennité est d'autant plus un défi pour les initiatives citoyennes, car dans ce but, elles ont « tout intérêt [...] à intégrer des groupes de travail au sein de la communauté pour discuter des enjeux de l'alimentation avec différents acteurs à différents niveaux [...] et apprendre de ce qui se fait ailleurs » (R2).

3) **Défis liés à la mise en place de circuits courts et au fait d'être porteur d'une initiative alternative :** travailler, en tant qu'organisme ou organisation, à faire en sorte que cela devienne une norme. En outre, la mise en marché en circuit court comprend plusieurs défis différents. Par exemple, une répondante a souligné la

problématique du suremballage des produits (biologiques, surtout) dans des initiatives d'ASC. Cela implique pour les porteurs d'initiatives de trouver des solutions pour rendre leurs initiatives les plus écologiques possibles.

4) Défis pour les organismes et organisations de collaborer pour le partage de matériel de matériel et de ressources. (R8)

Pour résumer, la plupart des défis rencontrés par les organisations responsables d'initiatives sont relatifs à l'organisation de leur travail. Il semblerait donc qu'en misant sur la façon de s'organiser, les initiatives seraient en mesure de mieux surmonter leurs défis.

5.1.2 Code *Citoyens*

Le deuxième code le plus fréquemment référencé est *Citoyens* (n = 54) de la famille *Acteurs*. La grande fréquence dans le corpus de ce code souligne l'importance du choix des mots fait par les répondants. Dans plusieurs circonstances, l'individu qui consomme (qui mange) n'est pas seulement vu comme quelqu'un qui achète, il ne peut se définir par sa seule action de consommer. Le terme citoyen comprend également d'autres dimensions que ne comprend pas le terme consommateur : une dimension politique qu'on peut lier à l'aspect normatif du système agroalimentaire « alternatif » et une dimension associée aux inégalités sociales et aux besoins alimentaires des personnes défavorisées.

Tableau 5.3 Code *Citoyens* et ses cooccurrences

Citoyens (54)	Organisations (15)
	Public rejoint (13)
	Sources de connaissances (9)
	Distributeurs (8)
	Créer du tissu social (8)

À noter que dans le tableau 5.3 (et dans tous les autres tableaux qui suivront), la case ombragée sert à signaler qu'une cooccurrence a déjà été analysée précédemment.

5.1.2.1 Cooccurrences *Citoyens* et *Public rejoint* par l'initiative

Comme les initiatives travaillent à différents niveaux de la chaîne agroalimentaire, elles ne rejoignent pas toutes les mêmes types d'acteurs par leurs actions. La grande majorité cependant s'adresse au citoyen que l'on distingue ici du consommateur, même s'il peut y avoir un chevauchement entre les deux figures individuelles lorsqu'il est question d'alimentation. Comme on l'a vu précédemment, la mission de plusieurs initiatives est tournée vers les citoyens. La présente section s'attarde à détailler davantage le *public rejoint par les initiatives* (code de la famille *Ce qui définit l'initiative*, n = 13), que l'on pourrait appeler le « public citoyen ». Cette section expose qui sont ces citoyens et par quels moyens les initiatives les rejoignent.

Plusieurs répondants ont affirmé en entrevue que leur initiative est « ouverte à tous », mais qu'ils cherchent tout de même à atteindre certains citoyens plus que d'autres. Comme l'illustre une répondante, « on veut rejoindre les résidents du quartier qui n'ont pas accès à une fruiterie à proximité de chez eux », « souvent, ça va correspondre aussi à des gens qui sont des communautés défavorisées en termes de moyens » (R10). Pour rejoindre un certain type de public, il arrive également que les

initiatives visent des lieux précis : des écoles, des résidences pour aînés, etc. Il y a toutefois un biais possible dans la volonté d'atteindre « le grand public » : « on veut toucher au grand public, mais c'est sûr qu'on finit toujours par attirer dans nos activités des gens qui sont déjà plus préoccupés par la question alimentaire », soulève une répondante (R13). Une autre répondante croit qu'il faut justement « faire l'effort d'aller chercher des groupes plus difficiles à rejoindre... Les gens plus vulnérables financièrement, les familles, les familles avec des enfants jeunes, qu'elles soient vulnérables financièrement ou pas, les monoparentaux, hommes ou femmes, peu importe, les personnes âgées, les personnes seules... » (R4). Les personnes qui ont peu de « compétences alimentaires et culinaires » sont aussi ciblées par certaines initiatives.

En d'autres termes, rejoindre « tous les citoyens et citoyennes de Montréal » passe aussi par une « approche populationnelle » comme cela a déjà été abordé. Plus concrètement, dans un autre contexte, le fait d'être ouvert à tous peut se traduire par l'espace qu'on occupe : par exemple, un jardin collectif en saillie de trottoir fait en sorte que tout le monde qui passe par là peut en profiter.

Pour ce qui est des initiatives qui font de la vente, elles ne parlent pas nécessairement de consommateurs, mais aussi de citoyens. Le profil des clientèles diffère souvent selon la raison d'être de l'initiative. Certaines veulent toucher à des populations plus défavorisées (accès physique et économique à des aliments sains); d'autres savent qu'elles rejoignent des personnes souvent déjà conscientisées aux enjeux environnementaux de la consommation (les jeunes et les personnes éduquées sont identifiés). En outre, le fait d'utiliser une plateforme Internet pour rejoindre sa clientèle fait en sorte que forcément, les citoyens touchés sont « connectés ». Internet peut aussi, cependant, être un lieu de prédilection pour le développement d'une plateforme citoyenne, selon un répondant (R5).

Bref, plusieurs initiatives, même si elles souhaitent rejoindre « tous les citoyens », ciblent volontairement ou non des profils particuliers de citoyens. La façon dont elles rejoignent les différents publics et qui composent ces publics sont des facteurs qui influencent sans doute la portée et les impacts de leurs actions.

5.1.2.2 Cooccurrences *Citoyens* et *Sources de connaissance*

Le code *Sources de connaissance* provient de la définition de « pratique » qui est, rappelons-le, un ensemble d'éléments interconnectés entre eux : des formes d'activités corporelles et mentales, des « choses / objets » et leurs usages, des bagages de connaissances, des formes de compréhension, des savoir-faire, des états émotionnels, etc. (Reckwitz, 2002). On a donc décidé d'identifier les *sources de connaissance*, entre autres éléments, pour reconstruire les pratiques à partir des représentations des acteurs. Tout ce qui peut être déterminé comme tel dans les verbatim a été relevé afin d'expliquer les pratiques telles qu'elles sont et comment elles peuvent se transformer. Les pratiques alimentaires, dont font partie les pratiques de consommation et celles qui entraînent ou préviennent le gaspillage alimentaire, comprennent un grand nombre de savoir-faire ou sont justement forgés par des manques de savoir-faire... Cette section se penche donc sur ces *sources de connaissance* (code de la famille *Pratiques*, n = 9) en lien avec les citoyens qui reçoivent ces connaissances. Elle montre comment les initiatives créent des espaces et des moments propices à la transmission de connaissances ou comment les initiatives elles-mêmes peuvent être des sources de connaissance.

D'abord, les initiatives peuvent créer des espaces pour l'émergence de sources de connaissance. Comme le rapporte une répondante, le marché de quartier doit être considéré comme un espace communautaire que les gens du quartier s'approprient :

« plus il y a de mobilisation, plus les gens comprennent aussi tous les aspects du projet, [plus il peut y avoir] de sensibilisation et de connaissances qui [sont] diffusée[s] sur les marchés » (R10). Un autre responsable de marché de quartier voit les marchés comme des sources de découverte de nouveaux produits qui peuvent entraîner des changements d'habitudes alimentaires chez les gens puisque beaucoup d'informations sur les légumes vendus y sont transmises. Il ajoute que ces changements d'habitudes peuvent tout aussi bien provenir de livre de recettes qu'on a à la maison, mais que l'important pour l'initiative est de créer des échanges autour de l'alimentation : « Tout le monde a l'alimentation à cœur, c'est universel, puis je pense que de créer un endroit où tout gravite sur la thématique de l'alimentation, ben il y a des beaux échanges qui vont se créer naturellement. » (R16)

Les jardins collectifs sont aussi des lieux de formation et d'apprentissage pour les citoyens. Certains organismes qui s'occupent de jardins offrent des formations et mettent de la documentation — des « fiches d'information » — à la disposition des agriculteurs urbains. Selon un répondant, le jardinage, parce qu'il fait prendre conscience des ressources nécessaires à la production alimentaire, peut en soi sensibiliser indirectement les citoyens à la problématique du gaspillage.

Ensuite, d'autres types d'initiatives qui organisent des ateliers, qui font de la sensibilisation et qui veulent par exemple insuffler un changement de mentalité chez les gens par rapport au gaspillage peuvent être considérées elles-mêmes comme des sources de connaissance. Et, par ce travail de transmission de connaissance, les initiatives peuvent faire en sorte que les citoyens soient aussi eux-mêmes des sources de connaissance :

On essaie de pousser ça aussi par rapport à l'échange puis l'inclusion... d'essayer d'inclure le plus de gens possible en tant que bénévoles dans les initiatives pour après que chaque petite personne liée à un projet devienne un vecteur de sensibilisation et d'éducation en soi pour multiplier l'information qui gravite autour de l'alimentation dans le quartier. (R16)

Enfin, qu'elles créent des espaces pour la transmission de connaissances aux citoyens ou qu'elles soient elles-mêmes des sources de connaissance, les initiatives prennent divers moyens pour que se multiplient l'information, la connaissance et les compétences alimentaires dans la société civile.

5.1.2.3 Cooccurrences *Citoyens* et *Distributeurs*

Cette section porte sur la relation entre les codes *Citoyens* et *Distributeurs* ($n = 8$), relation qui s'explique par l'opposition ou la complémentarité entre les formes de consommation alternative et conventionnelle et par le rôle qu'ont à jouer ces deux acteurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce qui est intéressant à souligner, c'est que la cooccurrence des codes *Distributeurs* et *Citoyens* est plus fréquente que celle de *Distributeurs* et *Consommateurs*. Est-ce seulement un hasard si, en parlant du distributeur, on parlait plus souvent du citoyen que du consommateur ? Difficile à dire, mais le choix des termes utilisés par les répondants fait réfléchir aux façons de parler du consommateur sans le nommer comme tel.

Ce qui ressort d'une part c'est que les initiatives alternatives veulent conscientiser les citoyens au fait que la grande distribution n'est pas la seule façon de s'approvisionner en aliments. Une répondante explique que son initiative cherche à encourager les citoyens à choisir les marchés de quartier plutôt que les épiceries. Une autre veut que son initiative rappelle aux gens qu'il existe autre chose que des épiceries : « il y a l'aspect que tu peux toi-même avoir une sécurité alimentaire et planter tes trucs, les voir grandir et pouvoir récolter le fruit de tes récoltes » (R19).

D'autre part, les cooccurrences entre ces deux codes touchent souvent à des thématiques liées à la lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires. Par exemple,

un des projets évoqués lors d'une entrevue préconise de passer par des commerces de distribution et des organismes pour rejoindre différentes clientèles (les citoyens) et les informer et sensibiliser au gaspillage en distribuant de petits documents informatifs.

En outre, ces deux types d'acteurs doivent agir dans cette problématique, comme le laissent entendre plusieurs extraits d'entrevues. Un changement de mentalité est nécessaire par rapport au gaspillage de la part de tout le monde, des citoyens comme des commerçants, croit la répondante 11. Selon elle, pour les distributeurs, redonner leurs surplus invendus pour nourrir les gens dans le besoin en travaillant avec les organismes contribue à renforcer le « tissu communautaire ». Une autre répondante veut développer un système pour que les commerçants puissent annoncer aux citoyens quels aliments défraîchis ou près de la date d'expiration sont en rabais dans leurs commerces. Cela peut attirer des gens « sensibles aux prix », mais aussi ceux qui veulent « sauver » ces aliments de la poubelle (R12). Pour une autre répondante, l'échange de nourriture sert à valoriser le don et la lutte contre le gaspillage, que ce don provienne d'un citoyen ou d'un commerçant. En tant que porteuse d'une initiative citoyenne de partage de nourriture, elle croit que le citoyen qui veut s'impliquer doit « regarder autour de chez [lui] » pour aller approcher des commerçants, leur parler du projet et voir s'ils veulent y contribuer. « Je pense que quand on regarde autour de nous, il y a peut-être beaucoup plus d'opportunités qu'on ne le pense », affirme-t-elle.

En résumé, même si la question de la consommation alternative ou conventionnelle peut sembler séparer les citoyens et les distributeurs, ces deux acteurs se rejoignent dans la lutte contre le gaspillage où ils peuvent agir de différentes façons.

5.1.2.4 Cooccurrences *Citoyens* et *Créer du tissu social*

De toute évidence, les citoyens sont au cœur du tissu social. L'analyse des cooccurrences des codes *Citoyens* et *Créer du tissu social* (un code faisant partie de la sous-famille *But, mission* de la famille thématique *Ce qui définit l'initiative*, $n = 8$), permet d'établir le rapport entre cette mission que se donnent plusieurs initiatives alternatives et les citoyens qui font partie des acteurs qui forment le tissu social. Cette section présente en ce sens les initiatives comme espaces de rencontre.

Ainsi, comme l'exprime explicitement une répondante, le but de son initiative est de « rapprocher les voisins entre eux autour d'un sujet qui est la consommation, l'alimentation locale et biologique, aussi » (R19). D'autres répondants insistent sur le rôle social de leurs initiatives. Comme cela a déjà été abordé précédemment, les marchés et les jardins collectifs sont des lieux de rencontre pour les citoyens d'un quartier. Certains marchés de quartier ont la particularité d'être mobiles, ce qui permet de créer différents types de rencontres sociales. Par exemple, aller près d'un centre de personnes âgées donne des occasions de rencontre à ces personnes. Pour un autre répondant, ces lieux peuvent créer un dialogue qui n'aurait pas existé autrement entre « différentes tranches d'âges, différentes générations, ethnicités, peu importe, surtout avec l'activité de jardinage » : c'est une façon de faire connaître la culture québécoise aux nouveaux arrivants et ceux-ci peuvent faire découvrir leur culture aux Québécois nés ici (R16).

Le tissu social est également renforcé grâce au bénévolat, puisque plusieurs organismes doivent recourir à des bénévoles pour plusieurs de leurs activités. « C'est des gens du quartier ou des gens nouvellement arrivés, issus de l'immigration ou des personnes âgées ou *whatever*, des gens qui veulent juste s'impliquer, donc [...] ça crée du lien social, finalement » (R18). Sinon, selon ce répondant, cela peut passer par l'organisation d'événements qui vont renforcer le lien social et inciter à la

participation, l'alimentation étant une thématique rassembleuse. Enfin, des initiatives qui visent à créer des partenariats entre différents acteurs finissent nécessairement par renforcer le tissu social. Même chose pour les initiatives d'entraide et d'échange (matériel) entre citoyens qui permettent « d'apprendre les uns des autres » (R2). Ce genre de projet ne fonctionne que grâce à la bonne volonté de citoyens engagés, selon une répondante. Il semble donc bénéfique pour le système agroalimentaire alternatif et pour le tissu social que le citoyen choisisse de s'impliquer.

5.1.3 Code *Producteurs*

La troisième occurrence la plus fréquente dans le corpus des entretiens est encore un code de la famille thématique *Acteurs* : les *producteurs* ou agriculteurs ($n = 53$). On se déplace ici à une des extrémités de la chaîne agroalimentaire, la première étape. Une fois de plus, les cooccurrences les plus fréquentes sont celles qui regroupent dans les mêmes extraits deux codes de la famille *Acteurs*. À noter que trois cooccurrences reviennent à la même fréquence : *Définir le gaspillage*, *Difficultés pour éviter le gaspillage* et *Relations génériques* ($n = 6$). Cette dernière cooccurrence a été laissée de côté en raison de la saturation des données.

Tableau 5.4 Code *Producteurs* et ses cooccurrences

Producteurs (53)	Consommateurs (19)
	Organisations (11)
	Transformateurs (11)
	Définir le gaspillage (6)
	Difficultés pour éviter le gaspillage (6)
	Relations génériques (6)

Dans les extraits étudiés, il est souvent question du producteur et d'autres acteurs en même temps. Les répondants ont rarement parlé uniquement du producteur. Des extraits d'un verbatim en particulier sont revenus plus souvent dans les cooccurrences du code *Producteurs*, puisque l'entretien en question portait sur des initiatives de mise en marché alternative en circuit court.

5.1.3.1 Cooccurrence *Producteurs* et *Consommateurs*

Les cooccurrences des codes *Producteurs* et *Consommateurs* (n = 19) mettent en relation les acteurs des deux bouts de la chaîne agroalimentaire. Cette relation entre les deux n'est toutefois pas toujours explicitée comme étant directe. Cette section présente les thématiques autour desquelles s'articulent les deux codes : le gaspillage et les pertes alimentaires et les circuits courts de commercialisation de l'alimentation, qui connectent producteurs et consommateurs en passant par au maximum un seul intermédiaire. Ces deux thématiques sont reliées par l'enjeu des standards esthétiques et de qualité des aliments.

De prime abord, les deux acteurs sont souvent nommés lorsqu'il y a réflexion sur la lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires. Une répondante se demande où agir en la matière : du côté du producteur où les pertes alimentaires représentent de gros volumes ou du côté des consommateurs qui pèsent plus dans la part totale du gaspillage ? (R12). Pour un autre répondant dont l'initiative s'active aussi à la réduction des pertes et du gaspillage, les améliorations de la situation passent par différents chaînons : du côté des producteurs, c'est d'écouler les stocks de fruits et légumes de 2^e et 3^e catégories et ceux qui ne répondent à aucun standard; et du côté des consommateurs, ce serait une « prise de conscience » (R15). Quand il leur a été demandé de réfléchir à ce que représentait pour eux le gaspillage alimentaire,

plusieurs des répondants ont abordé les différents étapes et acteurs de la chaîne agroalimentaire. Une répondante souligne qu'« on gaspille beaucoup dans nos maisons » et « à grande échelle aussi : les industries, les épiceries qui jettent énormément de bouffe encore comestible, pis même à la base, les agriculteurs qui jettent les aliments qui ne sont pas conformes à ce que l'industrie veut. Il y a vraiment plusieurs niveaux » (R20).

Quant à cette question de standards imposés par l'industrie, elle sera abordée en profondeur plus loin dans ce chapitre. Cet enjeu relie quand même les producteurs et les consommateurs. Une répondante soulève l'hypothèse qu'accepter les produits de « moindre qualité » esthétique pourrait avoir un impact sur la diminution des pertes et que ce rapport aux standards passe autant chez le producteur que chez le consommateur (R4). Sinon, ajoute-t-elle, il faut faire en sorte que ce qui est laissé aux champs puisse être cueilli et transformé. Une autre répondante relativise l'importance d'éviter à tout prix les pertes aux champs :

Et déjà que ce n'est pas des gros montants que les agriculteurs gagnent, il ne va pas se mettre à récolter quelque chose qu'il ne sait pas s'il y a des débouchés, même dans les champs. Il y a des fermes... mais après ça sur toute la chaîne, plus la chaîne est longue et plus il y a d'intermédiaires, plus il y a des pertes. Et ça va jusqu'au frigo des consommateurs et des supermarchés. (R13)

Les standards esthétiques, qui causent beaucoup de pertes dans le système conventionnel, ne sont cependant pas un enjeu pour les producteurs et les consommateurs dans les initiatives de mise en marché en circuits courts, d'autant plus que la plupart de ces initiatives sont mises sur pied par des producteurs certifiés biologiques. Comme l'explique une répondante, la mise en marché des produits biologiques a évolué et le producteur sait qu'il doit « chouchouter son consommateur de la ville et le consommateur de la ville, il n'habite pas à la campagne et il ne veut pas un produit plein de terre ». Mais malgré tout, le producteur ne s'excuse pas des drôles de formes de ses légumes et le consommateur ne s'en formalise pas (R6). Cette

formule de vente vient aussi avec une sensibilisation : le consommateur est encouragé à cuisiner, à développer des habiletés anti-gaspillage et, en même temps, comme cela a été abordé précédemment, les producteurs développent des structures anti-pertes en récupérant pour le compost les feuilles et tiges des légumes que les consommateurs décident de ne pas garder au point de chute et en créant des liens avec des organismes pour donner les paniers qui ne seraient pas récupérés.

Les circuits courts sont développés et promus par des porteurs d'initiatives qui croient qu'il y a trop d'intermédiaires dans la chaîne agroalimentaire: il faut « écourter cette ligne-là en connectant producteurs et consommateurs » (R3). Ce qui peut motiver cette intention est aussi d'assurer aux producteurs un salaire suffisant pour ce qu'il produit (« parce que beaucoup n'arrivent pas à vivre comme il faut ») et de faire en sorte que le consommateur n'ait pas à payer un prix fou pour s'alimenter (R14). Cette idée du « juste prix » (Audet *et al.*, 2015) fait partie des aspects éthiques et humains de l'alimentation, selon le répondant 14.

La relation entre producteurs et consommateurs dans les circuits courts peut être directe, comme lorsqu'un marché de quartier fait venir sur place un producteur : « On a un producteur, le samedi, un producteur bio. Mais c'est sûr qu'on valorise ça : "il ne vend pas plus cher ses poivrons, ses courgettes, c'est le même prix, c'est bio, c'est lui qui les a fait pousser, allez lui en acheter" » (R4). Sinon, la relation passe souvent par des dispositifs de communication :

Mais dans les faits, présentement, le producteur ne rencontre pas son consommateur au point de chute. [...] donc pour le moment, cette proximité [...] est surtout nourrie par une infolettre qui est envoyée à chaque panier et qui est vraiment comme, qui met... qui présente les producteurs, mais qui présente aussi les points de chute [...]. C'est un des outils, mais tsé, on repose beaucoup sur ces outils-là, sur Facebook, pour nourrir justement cette... la communauté, et bon, on est fiers d'en faire partie. Mais je pense qu'il y a un travail à faire [...] pour trouver une façon d'encore plus mettre de l'avant cette idée de proximité-là entre le consommateur et le producteur. (R7)

Cette même répondante souligne que l'ASC nécessite beaucoup d'apprentissages de la part des producteurs pour pouvoir bien répondre aux besoins des consommateurs et pour éviter les pertes. Ce que les producteurs redoutent le plus, c'est de donner des paniers trop gros, ce qui peut entraîner que les consommateurs jettent des légumes et considèrent que cette formule n'est pas pour eux. Les producteurs gagnent donc à essayer quelques formules comme la possibilité d'échanger certains produits aux points de chute. En outre, la transmission avec chaque panier de recettes et d'informations sur les légumes offerts permet de réduire les pertes chez le consommateur. Nécessairement, le producteur doit savoir s'adapter à tous les types de clientèle (gros et fréquence du panier) parce qu'à Montréal, beaucoup de gens vivent seuls ou en couple et il n'y pas beaucoup de grosses familles, etc., relève-t-elle.

En somme, les producteurs et les consommateurs sont deux acteurs qu'on associe à la problématique du gaspillage et les pertes alimentaires. Ainsi, l'enjeu sous-jacent des standards esthétiques des aliments les touche tous. Concrètement, dans le cas d'un système alimentaire alternatif, des relations entre ces deux types d'acteurs s'établissent dans des réseaux de mise en marché en circuit court.

5.1.3.2 Cooccurrences *Producteurs et Transformateurs*

Tel que cela a été souligné précédemment, lorsqu'il était question des producteurs pendant les entretiens, les répondants parlaient presque toujours en même temps d'autres acteurs du système alimentaire, comme les transformateurs ($n = 11$), catégorie dans laquelle on classe les restaurateurs et autres commerçants qui font de la transformation alimentaire (comme les boulangers, les traiteurs, par exemple), mais aussi les transformateurs industriels. Pour un répondant précédemment cité qui parlait

de l'importance de tenir compte des aspects humains et éthiques de l'alimentation, le transformateur est un « artisan » au même titre que le producteur (R14). On revient aussi à une autre réflexion déjà évoquée : pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires, avec quel acteur faut-il agir ? Les restaurateurs font autant partie de l'équation que les autres acteurs, selon des répondants.

Cette section s'attarde principalement à présenter les relations entre producteurs et transformateurs dans un circuit court. La mise en marché en circuit court a été détaillée dans la section précédente. Cependant, ce dont il a été question était la relation entre les producteurs et les consommateurs. Les circuits courts peuvent aussi établir un lien direct entre des producteurs et des restaurateurs ou des « acheteurs professionnels » du milieu de la transformation alimentaire. Ce lien direct permet une meilleure traçabilité, car, en étant en contact avec le producteur, le restaurateur ou le transformateur peut savoir exactement comment l'aliment a été produit.

Le travail de l'un demande parfois de s'adapter au travail de l'autre et les deux types d'acteurs doivent accepter de changer leurs habitudes puisque le restaurateur est habitué à acheter à un seul distributeur et à recevoir sa livraison le lendemain. Avec cette formule, il doit quelquefois attendre. Cela « demande une prise de conscience des acheteurs professionnels ». De leur côté, les producteurs doivent apprendre à commercialiser leurs produits eux-mêmes. L'avantage pour eux, c'est d'avoir un retour direct du client. Le tout est très satisfaisant pour les deux acteurs. Enfin, pour éviter et réduire les pertes, l'initiative préconise le développement des ventes des aliments de « grade 2 ». Cela permet aux restaurateurs de payer moins cher pour des aliments qu'ils vont transformer. (R3)

Bref, en tant qu'acteurs de la chaîne agroalimentaire, les producteurs et les transformateurs sont évoqués ensemble à quelques reprises dans les verbatim, entre autres lorsqu'il est question de la problématique des pertes et du gaspillage

alimentaire. Le travail d'une initiative visant à rapprocher ces deux acteurs montre comment ils peuvent entretenir une relation concrète et comment cette relation peut contribuer à résoudre le problème des pertes alimentaires.

5.1.3.3 Cooccurrences *Producteurs* et *Définir le gaspillage*

Dans plusieurs des extraits comprenant les cooccurrences du code *Producteurs*, les répondants ont abordé la thématique du gaspillage et des pertes alimentaires. Cela explique que la cooccurrence *Définir le gaspillage alimentaire* (code de la famille des *Enjeux*) soit assez fréquente ($n = 6$). Cette section présente des raisons pouvant expliquer les pertes chez le producteur.

D'une part, plusieurs répondants ont parlé des pertes aux champs lorsqu'il leur était demandé de dire à quoi leur faisaient penser le gaspillage et les pertes alimentaires. Une répondante souligne qu'il peut être difficile pour les producteurs, quand ils ont des surplus, de trouver rapidement des preneurs, bref, qu'il n'y a pas de « logistique simple » pour régler cette question (R13). Les standards esthétiques et de qualité de l'industrie qui mènent à ce que des productions soient considérées comme « non calibrées » ont évidemment été montrés du doigt comme l'une des raisons expliquant les pertes chez les agriculteurs. Une autre répondante ajoute que « c'est souvent lié à la main-d'œuvre et à la disponibilité de la main-d'œuvre pour aller récolter à un moment X parce qu'il va faire froid et qu'il reste encore des choses au champ » (R6).

Enfin, une répondante nuance le concept de perte au champ en témoignant de son expérience passée:

Ce que j'ai vu, parce que j'étais productrice agricole, c'est qu'il y a un moment où, dans les champs, ça ne vaut plus la peine d'aller récolter. Par exemple, tu as une génération de haricots qui est prête et tu n'as pas fini de

récolter dans l'autre, alors chercher des beaux haricots dans une vieille génération, ça ne vaut des fois pas la peine, alors ils sautent à l'autre. Pis y'a encore un bon nombre de produits qui sont... c'est jamais perdu d'un point de vue écologique parce que tu enfouis, tu redonnes au sol pis y'a comme un certain cycle nutritionnel qui se fait dans le champ pis c'est pas vraiment perdu. Mais c'est sûr que si tu as pris la peine de le cultiver et le légume est là pis, sachant qu'il y a peut-être une difficulté à s'approvisionner en produit frais dans différents secteurs, c'est comme un peu dommage... Mais je ne sais pas si ça, c'est du gaspillage alimentaire, parce que comme je dis, au niveau écologique, dans le cycle de vie, y'a pas un enjeu. (R7)

En résumé, il ressort de ces quelques extraits que, du côté du producteur, les pertes sont une problématique hors de son contrôle ou justifiable par la nature de son travail.

5.1.3.4 Cooccurrences *Producteurs* et *Difficultés pour éviter le gaspillage*

La cooccurrence des codes *Producteurs* et *Difficultés pour éviter le gaspillage* (n = 6), de la famille thématique *Gaspillage*, recoupe plusieurs éléments qui viennent tout juste d'être mentionnés. Cette courte section présente des impondérables qui mènent aux pertes alimentaires et les risques de gaspillage liés à l'ASC.

Il y a des impondérables qui font en sorte que le producteur est parfois incapable d'éviter certaines pertes. Comme le rapporte un répondant, « des fois pour certains agriculteurs, pour eux, ça [des aliments qui sont de catégorie 2 ou 3] ne vaut pas grand chose, ils ne vont pas se démenner pour les vendre, donc finalement ils les mettent de côté et si un jour ils entendent parler de quelque chose ils vont les sortir » (R3). Si finalement, ils ne trouvent pas preneurs, ces produits seront perdus. Autre défi des producteurs pour éviter les pertes : le défi logistique d'organiser du glanage qui a été abordé précédemment.

Enfin, on l'a vu, la mise en marché en ASC comporte certains risques de gaspillage. Trouver le bon format de panier pour faire en sorte que les consommateurs ne jettent pas d'aliments est un défi en soi. Cela exige du producteur qu'il sache « coordonner ce [qu'il] fai[t] pousser dans le champ, ce qui est prêt à une semaine donnée, ce qui est prêt et ce [qu'il] veu[t] livrer ». Bref, ces difficultés sont surtout liées aux difficultés générales du travail d'agriculteur.

5.1.4 Code *Consommateurs*

Le code *Consommateurs* (n = 52) est le dernier code de la famille *Acteurs* parmi les cinq codes comptant le plus grand nombre d'occurrences. Avec cet acteur, on se retrouve à la fin de la chaîne agroalimentaire : le consommateur, c'est celui qui achète, qui mange. On a déjà parlé de lui en lien avec le producteur dans la section précédente. Cette section-ci met en relation le code *Consommateur* avec des thématiques liées à la problématique du gaspillage (*Définir le gaspillage* et *Standards esthétiques et de qualité*) et également dans sa relation avec le *Distributeur*, ainsi que dans ses pratiques à la maison (*Structures de la vie domestique*).

Tableau 5.5 Code *Consommateurs* et ses cooccurrences

Consommateurs (52)	Producteurs (19)
	Définir le gaspillage (14)
	Distributeurs (12)
	Standards esthétiques et de qualité (10)
	Structures de la vie domestique (8)

5.1.4.1 Cooccurrences *Consommateurs* et *Définir le gaspillage*

Le fait que la deuxième cooccurrence la plus fréquente du code *Consommateurs* soit *Définir le gaspillage* (code de la famille *Enjeux*, n = 14) en dit long sur la responsabilité qui est attribuée à cet acteur dans cette problématique. Cependant, comme l'a montré la section sur les cooccurrences du code *Producteurs*, les tentatives de définition et l'ensemble des représentations que se font les répondants de l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires regroupent dans la majorité des cas plusieurs acteurs de la chaîne agroalimentaire. Cette section explore le lien entre les façons de définir cet enjeu et le rôle du consommateur dans la problématique. Premièrement, le consommateur est vu comme faisant partie d'un système qui entraîne des pertes et du gaspillage tout au long de la chaîne et, deuxièmement, ce sont le « manque de connaissances » et l'inconscience par rapport à son alimentation qui sont montrés du doigt pour expliquer ce problème.

Plusieurs répondants soulignent l'aspect systémique du gaspillage et des pertes alimentaires, système dans lequel se retrouve le consommateur. Le gaspillage est donc un problème des fermes jusqu'au « frigo des consommateurs » (R13). Ce sont « des pertes tout le long de la chaîne » et qui représentent aussi des pertes financières pour le consommateur (R6).

[...] on est dans une société où le gaspillage est *systémisé* [sic] pour s'assurer qu'on ait les produits les plus parfaits en tout temps, peu importe la saison, peu importe le moment de l'année, ou l'heure de la journée. Le gaspillage alimentaire, c'est pas quelque chose qui arrive par accident dans notre société, c'est quelque chose qui est organisé et qui est encouragé par le modèle de distribution, par le modèle d'épicerie, le modèle d'alimentation, le modèle d'achat. Autant qu'on parle d'obsolescence programmée pour tout ce qui est informatique et autre, c'est la même logique qui est appliquée pour le modèle alimentaire. (R14)

Dans le même ordre d'idées par rapport au système, lorsqu'on leur demande à quoi leur font penser le gaspillage et les pertes alimentaires, des répondants affirment :

Je pense au supermarché en premier parce qu'il est au coin de la rue. Pis c'est des grosses pertes. En fait, c'est qu'ils vont acheter — les consommateurs ont une part aussi là-dedans —, mais ils vont acheter les meilleurs légumes et après, les moins beaux, les producteurs restent pris avec, donc ils doivent s'en débarrasser, ils doivent faire de leur mieux pour vendre. Sinon, c'est jeté. (R19)

Les mauvaises lois, par exemple. C'est-à-dire, ça commence à se faire en France, par exemple, d'obliger les supermarchés à faire quelque chose avec leurs surplus alimentaires. J'ai l'impression que c'est là qu'il y a le plus de gaspillage. Après c'est l'éducation par rapport aux ménages, eux aussi qu'est-ce qu'ils peuvent faire pour moins gâcher. C'est surtout ça. Ce que le consommateur moyen du monde occidental fait et ne sait pas faire. Est-ce que les instances devraient pousser aussi, obliger...? (R5)

Tandis qu'une autre répond ceci à la question :

À première vue, je pense que c'est vraiment le gaspillage individuel, on gaspille beaucoup dans nos maisons... Les frigos... Moi, j'ai grandi dans une maison familiale où on jetait tellement d'affaires... Tsé, acheter une caisse de clémentines et finalement, y'en a le trois quarts qui pourrit, des trucs comme ça... (R20)

Une répondante met en perspective le rôle du consommateur par rapport aux autres chaînons de l'agroalimentaire dans la problématique du gaspillage :

[...] oui, 50 %-51 % des pertes arrivent dans le foyer, selon les statistiques, mais je pense qu'en amont du foyer, il y a l'environnement d'achat qui va éduquer le consommateur ou pas, qui va l'aider à faire les meilleurs choix et une meilleure conservation. Pis, oui, on peut faire du travail sur le consommateur en fin de compte dans son foyer, mais si on ne fait pas le travail en amont dans les environnements d'achat, là on n'aura pas la force de frappe parce qu'on aura le consommateur qui se sent tout seul responsable contre la grosse machine de marketing qui fait en sorte qu'effectivement on achète que ce qui est beau et qu'on se limite à une évaluation très superficielle de l'alimentation, qu'on ne va pas au-delà d'une apparence ou d'une date de meilleur avant. Et ça, c'est des changements en profondeur auxquels doivent participer les différents acteurs de la chaîne. (R6)

Selon une autre répondante, dans le système, « il y a trop d'étapes qui sont mal coordonnées ». Le problème est aussi dû selon elle à la « mauvaise connaissance de

ce qu'on peut faire pour réduire le gaspillage » et au fait qu'en étant en « bout de chaîne », le consommateur est « déconnecté » de son alimentation (R10). Une autre répondante est exaspérée par cette « déconnexion » des consommateurs avec leur alimentation :

C'est comme de la paresse et un espèce de détachement des aliments qui fait que même si tu les as payés... « Ah j'ai oublié ma laitue... » pis là tu la jettes. Moi, ça me désespère. C'est comme un espèce de désintérêt, comme une dévaluation de ce que c'est qui mène à « ah elle n'est plus bonne, alors je la jette ». Puis c'est énorme, c'est très commun, je capote... (Rires) (R4)

Le manque de connaissance et d'éducation par rapport à l'alimentation a été soulevé à quelques reprises dans d'autres entrevues. « Il y a toute une éducation à faire aussi auprès des consommateurs, c'est surtout ça. Même chez le consommateur, c'est là où on observe beaucoup beaucoup de pertes aussi... Rien qu'en épluchant les légumes ou en laissant les légumes dans le frigo et au bout d'un moment, on laisse tomber » (R3). Cette idée de valoriser davantage les aliments et certains résidus comme les pelures trouve écho dans les propos d'une autre répondante qui croit qu'il y a lieu de valoriser des aliments avant que soit venu le temps de les mettre à la poubelle : « On est en train [...] d'être *smart* et de nous dire "ma pêche est parfaitement molle pour mon smoothie alors je vais la mettre [dedans]" » (R12). En somme, cette éducation aux consommateurs dont certains parlent, elle est plus facile à transmettre dans le cadre de circuits courts, quand on rejoint directement le consommateur, selon une répondante qui montre aussi du doigt la surconsommation comme une autre raison menant au gaspillage (R9).

Bref, qu'il soit considéré comme faisant partie d'un système où le gaspillage est normalisé ou qu'il gaspille par manque de conscience et de connaissances, le consommateur semble porter, du point de vue des répondants, une grande part de la responsabilité de la problématique des pertes et du gaspillage.

5.1.4.2 Cooccurrences *Consommateurs* et *Distributeurs*

Les cooccurrences des codes *Consommateurs* et *Distributeurs* (n = 12), tous deux de la famille *Acteurs*, reviennent dans plusieurs extraits déjà mentionnés dans la section précédente, car les différents acteurs sont souvent nommés dans les mêmes extraits lorsqu'il est question de la problématique du gaspillage et des pertes alimentaires. Cette section présente ce qui lie les consommateurs et les distributeurs : premièrement, une relation marchande axée sur des produits parfaits; deuxièmement, l'enjeu des pertes alimentaires et, plus précisément, du don de nourriture.

Les consommateurs et les distributeurs sont premièrement liés dans une relation directe, une relation marchande basée sur la vente et l'achat de produits « parfaits », comme le décrit un répondant :

[...] c'est ce que je te disais, les supermarchés, leur... J'ai rien contre eux, mais leur stratégie, c'est vraiment... [...] c'est quand même compliqué comme *business*, d'attirer un client pour qu'il vienne chez toi, faut qu'il vienne toutes les semaines, alors tu vas essayer d'avoir un *branding*, un positionnement sur le marché qui va faire qu'un client, il va te choisir toi, plutôt que ton concurrent, faque, tsé ils vont tout faire pour que le produit soit parfait. C'est sûr, ça, c'est un critère de vente premier. Je pense que ça passe beaucoup par ça. (R15)

Cependant, devant l'intérêt grandissant pour des produits commercialisés comme étant « moches », c'est-à-dire qui ne répondent pas aux standards et aux calibres de l'industrie agroalimentaire, ce répondant croit qu'il « faut que l'industrie soit un peu à l'écoute de son consommateur ». Selon lui, une initiative de mise en marché de ces produits « moches » joue un rôle éducatif en invitant le consommateur à réfléchir sur l'aspect des aliments.

En outre, la grande distribution alimentaire, qui inclut cette relation marchande entre le consommateur et le distributeur, est souvent critiquée pour les grands volumes d'aliments qu'elle perd. On accuse, comme on l'a déjà cité, « le modèle de

distribution, le modèle d'épicerie, le modèle d'alimentation, le modèle d'achat » (R14). Le « problème de l'overstock » chez les distributeurs est aussi évoqué comme explication. Cet enjeu des pertes dans les magasins d'alimentation entraîne une autre forme de « relation » entre le distributeur et le consommateur quand ce dernier fait du *dumpster diving*, plutôt que son épicerie. Une répondante dénonce que certains commerçants rendent non comestibles les surplus qu'ils mettent aux ordures (R19). Une autre croit que les distributeurs devraient donner leurs surplus au lieu de les jeter :

Moi, ce que j'aimerais, c'est que les gens s'entendent pour éviter justement... Il y a comme une espèce d'étape transitoire entre l'épicerie qui jette et la personne qui va... Tout le monde sait ce que les autres vont faire. Pourquoi pas juste donner direct ? Parce que les gens qui vont venir chercher la bouffe qu'ils enlèvent de sur les étalages, ce n'est pas ceux qui vont aller l'acheter sur les étalages au plein prix. (R20)

C'est pourquoi les initiatives de partage alimentaire, comme les réfrigérateurs communautaires, gagnent à aller approcher les commerçants pour les inviter à offrir leurs surplus. Ces projets communautaires regroupent alors les dons « volontaires » autant des consommateurs, des commerçants que des producteurs.

Une autre répondante témoigne de son expérience de travail avec les distributeurs et les consommateurs :

Dans mon travail, on le voit [le gaspillage] au niveau des magasins, des commerces, on le voit au niveau des individus ; c'est là-dessus qu'on travaille le plus possible. Avec les commerces, c'est sûr que si on récupère les invendus, c'est parce qu'on est conscients aussi que les commerces font beaucoup de gaspillage. Pis je sais qu'il y a énormément de gaspillage dans toute la chaîne de production et de distribution avant d'arriver au consommateur. Ça, ça se travaille plus à un niveau très large. Moi je suis vraiment dans l'intervention avec les gens. Faque c'est là-dessus que je focusse [sic] dans les efforts qu'on peut faire et les changements d'attitude qu'on peut avoir pour réduire le gaspillage, mais... Dès... Quand tu approches une épicerie [...] Ils sont contents parce que ça les fait chier aussi de les jeter leurs... C'est poche et ils en ont bien trop. [...] Mais y'a personne, y'a aucun commerce qui aime ça jeter ses affaires. (R4)

Elle précise que lorsqu'ils sont approchés par des organismes, les distributeurs acceptent souvent de donner, mais à la condition que cela ne nécessite pas une gestion supplémentaire pour eux. Il faut par exemple que l'organisme vienne à une fréquence régulière, etc. Cette solution est donc seulement déployée à des échelles « hyperlocales », alors qu'une stratégie « pancanadienne » pourrait être érigée en système, conclut cette répondante.

Enfin, selon une autre répondante, dans le cadre d'un système alimentaire local, on gagne à mettre en place une concertation regroupant tous les acteurs économiques (donc les distributeurs et les consommateurs) « parce que dès qu'on parle d'offre, on parle de demande » (R17). Selon ce point de vue, il n'y a donc pas de cloisonnement entre « conventionnel » et « alternatif » sur le terrain, car tous les acteurs, peu importe pour qui ils travaillent, gagnent à travailler ensemble pour améliorer le système alimentaire montréalais.

En bref, la relation entre le consommateur et le distributeur s'intègre dans la problématique du gaspillage et des pertes par rapport aux enjeux des standards, au *dumpster diving* et au don de nourriture. Cette relation peut aussi prendre une autre forme — qui n'est pas explicite dans les données examinées — dans le cadre des instances de concertation du système agroalimentaire local montréalais.

5.1.4.3 Cooccurrence *Consommateurs et Standards esthétiques et de qualité*

Dans plusieurs entrevues, les *standards esthétiques et de qualité* des aliments (code de la famille *Gaspillage*) ont souvent été montrés du doigt comme raison pouvant expliquer le gaspillage et les pertes dans le système. Sont-ils à la base imposés par

l'industrie, exigés par les consommateurs ou vice versa (l'industrie a-t-elle ancré ce besoin dans la tête du consommateur) ? Chose certaine, plusieurs répondants ont mis en relation le consommateur et ces standards ($n = 10$). Cette section présente le lien entre ces deux codes par rapport au système alimentaire conventionnel et au système alternatif et comment les standards peuvent avoir un impact sur le gaspillage du consommateur.

La section précédente, en présentant les extraits traitant des distributeurs et des consommateurs, abordait aussi brièvement les standards esthétiques et de qualité des aliments. Comme le disait un répondant, le système fait en sorte « qu'on [a] les produits les plus parfaits en tout temps, peu importe la saison, peu importe le moment de l'année ou l'heure de la journée » (R14). Par contre, ce système où tout est « parfait » n'est pas cautionné par tous les types de consommateurs, comme le rapporte la répondante 20 dont la suite des propos précédemment cités porte sur l'enjeu des standards :

[...] Pourquoi pas juste donner direct ? Parce que les gens qui vont venir chercher la bouffe qu'ils enlèvent de sur les étagères, c'est pas ceux qui vont aller l'acheter sur les étagères au plein prix. Mettons, ça dépend des épiceries, y'a les petites fruiteries qui ne vendent vraiment pas cher, mais tsé, tu regardes IGA, moi c'est pas vrai que je vais aller payer 2,49 pour une tomate qui est comme forme parfaite et qui est là sur l'étalage avec l'aura autour et les oiseaux qui chantent. Faque quand eux décident que leur tomate est plus assez belle pour la clientèle qu'ils attirent avec la tomate parfaite, c'est pas... Ils ne perdront pas ce client-là. Ce client-là n'ira pas la chercher gratuite. Tsé, y'a des gens qui sont fiers d'aller faire l'épicerie dans une épicerie qui est super belle. Faque ça a été prouvé que les boulangeries qui donnent leur pain ne perdent pas de vente de leurs belles baguettes chaudes... Alors je pense qu'on aurait tous à gagner. (R20)

Ce plaidoyer met en relation les standards, les pertes alimentaires, le distributeur et le consommateur dans une même équation : donner à des organismes ou à des initiatives les aliments qui ne répondent plus aux standards permettrait de nourrir des consommateurs moins fortunés sans faire de tort aux distributeurs.

Et qu'en est-il de ces standards dans les initiatives alternatives ? Il semblerait que même des consommateurs s'approvisionnant à des initiatives alternatives s'attardent à l'apparence physique des aliments et peuvent être rebutés par certains produits, comme l'explique une répondante :

Parce que sur les marchés, un des enjeux, c'est que les gens veulent des produits pas chers, mais quand même de bonne qualité et, même dans la section à rabais, souvent les gens sont freinés par l'aspect du produit, même s'il est moins cher. Donc là, il faut prendre le temps de sensibiliser au fait que voilà, c'est quand même un aliment qui est consommable et qui se retrouve à un prix quasiment nul, en fait qui est en dessous de ce qu'on a acheté, alors c'est sûr que pour nous, c'est quand même de la perte en quelque sorte, mais pour le consommateur, c'est vraiment rentable de consommer ces produits-là, mais ça des fois on n'a pas le temps d'en parler, on n'a pas d'actions qui sont mises en place directement pour ça. (R10)

En fait, la répondante expose certaines limites des mesures anti-pertes et anti-gaspillages que peuvent prendre des initiatives alternatives comme des marchés de quartier. D'un autre côté, des initiatives se basent sur cette idée d'aliments non standardisés ou non esthétiques pour se développer et pour lutter contre le gaspillage et les pertes. Une répondante ayant lancé une initiative de partage alimentaire témoigne que ce travail la pousse maintenant à vouloir « sauver » les aliments « les moins beaux » lorsqu'elle fait ses achats. Cette idée de « sauver » des aliments de la gâche motive aussi les consommateurs qui achètent les légumes commercialisés comme « moches » :

Je pense que les gens sont attirés soit par le concept, vraiment qu'on va sauver ces produits-là, parce que c'est quand même vraiment cool, tu manges des produits qui allaient à la poubelle, alors qu'ils sont parfaits, c'est quand même assez cool, je trouve, et le côté que ce ne soit pas cher, c'est un critère d'appel, tsé c'est vraiment pas cher. (R15)

L'initiative dont il est question récupère les surplus non standardisés chez des producteurs, des grossistes et quelques transformateurs. Le répondant se fait souvent

demander quels sont les défauts des aliments que vend l'initiative, car la plupart du temps, le consommateur moyen n'est pas en mesure de les identifier.

Pour ce qui est des consommateurs qui s'approvisionnent aux initiatives d'ASC, l'aspect des aliments n'est pas un enjeu, comme cela a déjà été abordé. Ces derniers ne se plaignent pas de recevoir des « carottes à trois pattes », par exemple, qui sont, dans la plupart des cas, produites en agriculture biologique ou écologique.

Les gens qui viennent vers des mises en marché de ce type-là sont déjà pas mal conscientisés à ça. C'est sûr qu'il ne faut pas en abuser, tsé ça explique pas qu'un chou rave soit gros comme ça ou que les radis soient tout craqués, y'a comme... C'est pour ça que je dis qu'il y a quand même des standards qui doivent exister, peu importe le type de mise en marché, mais je pense que quand même, on ratisse plus large dans les mises en marché [alternatives]... Tsé, là c'est devenu super populaire de dire « les légumes moches, les légumes moches », mais dans le fond, dans la mise en marché en circuit court, la définition d'un légume moche, d'un beau légume, est plus inclusive, tu vois ce que je veux dire... (Rires) À la base, c'est un enjeu intéressant, il y a moins de déclassement dès le départ, on réduit déjà la proportion de pertes. (R7)

Cette conscience sur l'aspect naturel des fruits et légumes acquise ou en voie de l'être par le consommateur — « accepter les aliments moins beaux » (R4) — peut donc contribuer à réduire le gaspillage et les pertes. Mais cette prise de conscience peut être provoquée au contact des aliments dans le contexte de leur récolte, comme l'expose une répondante qui réfléchit à des moyens de réduire le gaspillage et les pertes :

[...] Mais, je pense que d'être confronté à un aliment sale, par exemple, le glanage, ça arrive une fois par 10 000 ans pour le citoyen moyen... Ça peut être plus ça, les aliments moins beaux sont encore bons et de savoir les transformer, savoir les utiliser. Ça dépend à quelle échelle... Je pense qu'à l'échelle personnelle, individuelle, c'est plus d'accepter que les aliments moins beaux sont bons et qu'on peut les acheter, mais surtout, de prendre conscience de l'importance de... pas de l'importance... mais que ce n'est pas magique. L'aliment n'est pas apparu tout seul et [il faut] avoir du respect pour la ressource, il y a du travail derrière ça [...]. Moi, c'est ça mon cheval de bataille. Je pense que l'agriculture urbaine est intéressante, je ne pense pas que ça va nourrir plein de monde. [...] Ceci dit, que tout le monde jardine un peu,

jardiner, c'est une grande sensibilisation pour la valeur des aliments qui peut se refléter, je l'espère, dans ton respect pour la bouffe. (R4)

En somme, selon les porteurs d'initiatives, il semblerait que les standards esthétiques et de qualité des aliments peuvent avoir un impact important dans les choix de consommation. Des répondants y voient l'occasion de contester certaines pratiques de la grande distribution, alors que d'autres y voient une occasion d'affaires permettant de « sauver » des aliments de la poubelle et des dépotoirs ou un moyen de conscientiser ou d'éduquer le consommateur par rapport à la « vraie nature » des aliments.

5.1.4.4 Cooccurrence *Consommateurs* et *Structures de la vie domestique*

Cette idée de « structures de la vie domestique » est issue de l'approche de la théorie des pratiques. Cette présente recherche mettant l'accent sur les pratiques alimentaires qui mènent aux pertes et gaspillages ou les préviennent, il est pertinent de se pencher sur les éléments de la vie domestique qui entrent en ligne de compte dans cette problématique. La cooccurrence des codes *Structures de la vie domestique* (code de la famille *Pratiques*) et *Consommateurs* paraît donc logique (n = 8). Cette section aborde dans un premier temps les enjeux de l'organisation de la vie domestique et, dans un deuxième temps, comment les initiatives alternatives peuvent transformer certains éléments des structures de la vie domestique.

Pour expliquer le gaspillage dans les foyers, des répondants soulèvent des enjeux de temps et d'organisation, mais aussi de manque de connaissances pour la préparation de certains aliments. Ainsi, le gaspillage alimentaire peut être représenté par le « morceau de chou qu'on a oublié depuis 3 mois dans le frigo qu'on s'était dit qu'on allait cuisiner à un moment donné » (R14). Mais selon ce répondant, plus que le

manque de temps, c'est le manque de connaissances sur quoi faire avec tel ou tel produit qui entraîne beaucoup de pertes :

Tout le monde dit « je vais acheter telle affaire, je vais faire cette recette-là, qu'est-ce que je vais faire après avec mes portions qui restent », parce que tu ne l'utilises jamais tout. Qu'est-ce que je fais avec tel ingrédient, et si je fais une autre recette, je vais devoir en racheter plein d'autres et je vais être pogné avec le même problème de ne pas savoir quoi faire avec mes restes. (R14)

Il ajoute que l'industrialisation de l'alimentation et la baisse du pourcentage du revenu familial alloué à l'achat d'aliments peuvent avoir contribué au problème du gaspillage. Il faut donc savoir s'organiser et savoir quoi faire avec ses aliments « en 2^e ou 3^e transformation » (R14).

L'organisation de l'alimentation au domicile passe par la gestion de la conservation des aliments... et de son temps :

Donc rendu chez nous à la maison. Je pense qu'il y a vraiment une mauvaise gestion du réfrigérateur qui est faite, une mauvaise planification. Souvent, on a tellement des horaires de fou que, admettons, on va se faire un plat le lundi, mais on ne réalisera peut-être pas qu'on pourra peut-être pas le remanger admettons avant une semaine... peut-être une semaine, alors au lieu de le congeler, les gens vont le jeter. (R1)

La formule de l'ASC, avec ses paniers d'aliments habituellement fournis sur une base hebdomadaire et en offrant des produits qu'on ne connaît pas ou qu'on n'est pas habitués de cuisiner, demande nécessairement un ajustement des pratiques domestiques du consommateur :

Et je pense que dans notre société où on court après notre temps, on a toujours cette problématique-là et on trompe un petit peu tout le temps avec le marketing de dire « on peut faire cette recette rapidement », pis c'est vrai qu'on peut faire des choses rapidement, mais la réalité c'est que la cuisine, ça prend un certain temps, une certaine planification et on a comme une... On ne veut pas l'admettre, alors si on était plus francs sur ces aspects-là et puis, si on acceptait que cuisiner fait partie de vivre, ça nous aiderait dans la formule aussi du panier. Parce que c'est un frein, il y a des gens qui commencent et qui

ne continuent pas parce que ce volet-là, ils n'arrivent pas à le surmonter, ils sont pressés et les goûts ne sont pas aussi développés. (R6)

Les initiatives alternatives, par les modes de consommation alternative qu'elles promeuvent, veulent changer certains éléments des structures de la vie domestique des consommateurs. Par exemple, les initiatives peuvent encourager à consommer localement : « il faut partir de là en se disant c'est quoi dont on a besoin, réapprendre à gérer ce qu'on rentre à la maison, et réapprendre à apprécier ce qu'on mange à la maison. Des pois verts quand ça sort, quand c'est frais, vous êtes tannés d'en manger en conserve, et le jour où vous en mangez des frais, ça n'a rien à voir, on ne peut pas comparer » (R14). Et comme il y a des efforts à fournir dans la cuisine, il faut aussi fournir des efforts pour ces modes d'achats alternatifs :

Pour l'instant, on a plutôt développé, et ça, c'est la façon plus naturelle à Montréal, plusieurs petits points de chute. Parce qu'on se rend compte que les gens ne sont pas nécessairement prêts à se déplacer très loin. Mais ça va être un travail de longue haleine de faire, tsé c'est aux deux semaines et y'a comme un travail de dire « ok, y'a un avantage à marcher un peu plus ou à prendre le transport en commun pour aller chercher son panier, c'est que vous avez accès à plus de choix »... Va falloir travailler avec notre clientèle pour cheminer et dire je pense qu'on aurait tous avantage à aller vers des plus gros points de chute... [...] Des fois, deux coins de rue, ça fait toute la différence pis je peux comprendre, si c'est une mère avec son enfant pis la poussette et tout, je comprends, mais y'a comme un cheminement à faire des deux côtés. (R7)

Ce que la répondante veut ici illustrer, c'est que créer de plus gros points de chute permettrait aux producteurs en ASC de mettre en place plus de formules d'échange de certains produits pour éviter les pertes et concentrer les ressources, mais cela demanderait nécessairement aux consommateurs de faire certaines concessions dans leur organisation personnelle.

Enfin, il ressort de l'analyse des codes *Consommateurs* et *Structures de la vie domestique* que ce sont des failles dans l'organisation de la vie domestique (pouvant comporter des manques de savoir-faire) qui peuvent expliquer le gaspillage

alimentaire chez le consommateur. De plus, par les éléments qu'elles intègrent à la vie domestique des publics qu'elles rejoignent, on estime que les initiatives alternatives peuvent entraîner des changements de pratiques chez des consommateurs, que ce soit le fait de plus cuisiner, d'acheter des aliments produits localement ou de réduire son gaspillage alimentaire.

5.1.5 Code *Défis pour l'initiative*

Pour le code *Défis pour l'initiative* de la famille *Ce qui définit l'initiative* ($n = 43$), les cooccurrences qui revenaient moins de 5 fois ont été considérées, car il n'y en avait pas beaucoup au total. Quelques-uns de ces défis ont déjà été abordés précédemment lors de l'analyse des cooccurrences des codes *Défis pour l'initiative* et *Organisations*.

Tableau 5.6 Le code *Défis pour l'initiative* et ses cooccurrences

Défis pour l'initiative (43)	Organisations (10)
	Producteurs (5)
	Citoyens (4)
	Défis et difficultés pour éviter le gaspi. (4)
	Partenaires (4)

Cette section regroupe les données de l'analyse de toutes les cooccurrences du code *Défis pour l'initiative*. Premièrement, la cooccurrence avec le code *Producteurs* ($n = 5$) se compose des défis rencontrés par des initiatives qui travaillent principalement avec des producteurs. Ainsi, en général pour les initiatives alternatives — dont celles qui travaillent avec les producteurs ou dans des circuits courts —, le principal défi est de trouver « la manière de s'implanter à une autre échelle », bref de faire sortir ces initiatives de la marge (R3).

De plus, les producteurs qui font de la mise en marché en circuit court rencontrent des défis logistiques dans cette relation directe avec le client, que ce soit un consommateur ou un restaurateur. Par exemple, le producteur doit s'organiser pour livrer lui-même ses produits et, par le fait même, ceux qui achètent de ce producteur doivent être prêts à changer leurs habitudes et à faire preuve de souplesse (R3).

Un autre défi pour des initiatives de producteurs est de réduire la quantité d'emballage dans les paniers qui sont livrés aux consommateurs. Le fait de se regrouper sous forme de coopérative pose aussi ses défis aux producteurs: « le plus gros défi, [...] [c'est d']être capable de prioriser les actions et après ça, les développer de façon collective, tout le monde se met ensemble, donc la disponibilité des ressources, finalement ».

Deuxièmement, par rapport aux *Citoyens* (n = 4), les plus grands défis pour les initiatives sont de les attirer — dans les marchés de quartier, par exemple — et de les mobiliser autour des projets portés par les initiatives alternatives (R10). Dans le cas d'une initiative citoyenne, cela se traduit par la difficulté de maintenir la participation et l'implication tout au long d'une saison (R19). Un grand défi reste toujours de sensibiliser et de conscientiser les citoyens aux enjeux de l'alimentation :

[...] je pense qu'il y en a toujours des convaincus, mais qu'il y a toujours une conscientisation et une sensibilisation à faire. Le citoyen c'est la demande en alimentation et nous on est un peu comme l'offre en alimentation, je dis « nous », je parle de ce genre de projets-là. Il faut comme qu'on évolue ensemble parce que quand la demande est là, ça stimule à pousser l'offre. Et si l'offre est là, ça stimule à augmenter la demande. Alors il faut qu'on se concentre à gagner du terrain là-dessus, c'est un certain défi. Il y a un système qui est déjà implanté et ça roule bien, c'est des gros joueurs, c'est à grosse échelle. C'est d'autres quantités qu'on parle, mais qui dépend d'une agriculture destructrice dans le fond. Alors on est dans un cul-de-sac, alors c'est pour ça qu'il faut amener un changement social et c'est pour ça que c'est important de semer des graines avec ce genre de projet en agriculture urbaine. Regarde on va partir de quelque part, déjà on va comprendre comment la

nourriture est produite et à travers ça on va ajouter des couches de réflexion.
(R13)

Troisièmement, pour ce qui est des *Défis et difficultés pour éviter le gaspillage* (n = 4), certains font partie des défis généraux des initiatives, surtout lorsque leur but est de lutter contre le gaspillage et les pertes alimentaires. Ainsi, comme cela a déjà été évoqué, l'organisation et la logistique à mettre en place, le transport et la conservation d'aliments représentent des défis pour des organismes qui récupèrent des surplus alimentaires. Même chose pour la gestion des points de chute d'une initiative de partage alimentaire : il faut tenir l'inventaire des produits à jour et éviter de donner plus de travail aux commerçants qui acceptent d'être un point de chute. Plus largement, un grand défi pour les initiatives est de faire en sorte que le gaspillage ne soit pas seulement un sujet dans l'air du temps, mais que les gens agissent (R1).

Sinon, un défi est spécifiquement associé à une initiative de cueillette urbaine, soit le défi de répondre dans la mesure du possible à la demande grandissante :

On a 300 arbres environ sur tout le territoire... Est-ce qu'on veut continuer à en prendre d'autres ? Les gens qui nous connaissent, parce que là, l'année passée [...] on a eu plein d'appels, plein de gens super enthousiastes. Super! Nous aussi on est enthousiastes, mais est-ce qu'on va réussir à faire la cueillette de vos fruits ? On ne peut pas vous le jurer. Pis là, on trouve ça plate parce que ça crée du gaspillage parce qu'eux [les propriétaires d'arbres fruitiers], souvent, vont peut-être nous attendre à la place de le faire eux-mêmes, de parler à des amis ou quoi que ce soit, alors là, on vient de faire le contraire de ce qu'on voulait faire. Il y a plein de défis comme ça. (R8)

Quatrièmement, les défis liés aux *Partenaires* (n = 4) sont d'entretenir de bonnes relations pour assurer la survie et la pérennité des projets. Aussi avec les changements de structures de différents organismes de soutien (dans les Sociétés de développement économique (SODEC), par exemple) et les changements au sein des organisations, le maintien des partenariats est parfois fragile et demande des ajustements (R17). Sinon,

pour plusieurs initiatives, trouver des partenaires financiers représente toujours un défi (R9).

Pour résumer, les défis rencontrés par les initiatives diffèrent selon les acteurs qu'elles rejoignent, que ce soit les *producteurs* ou les *citoyens*. En ce qui a trait aux premiers, les défis relèvent surtout de l'organisation du travail et de questions de logistique. Pour ce qui est des deuxièmes, les rejoindre et les mobiliser représentent toujours des défis pour les initiatives. Les *Défis et difficultés pour éviter le gaspillage* peuvent évidemment faire partie des défis rencontrés par les initiatives en général ou plus particulièrement si elles ont pour mission de lutter contre le gaspillage et les pertes alimentaires.

5.2 Analyse de codes liés aux objectifs de recherche

La deuxième phase d'analyse s'attarde à examiner cinq codes liés aux objectifs de recherche et leurs cooccurrences les plus fréquentes. Les objectifs de recherche pouvant se résumer à obtenir un portrait le plus complet possible du système agroalimentaire alternatif montréalais et à documenter les pratiques alimentaires et de consommation des acteurs de ce système, dont celles liées au gaspillage et aux pertes alimentaires, les cinq codes retenus sont *Définir le gaspillage* de la famille thématique *Enjeux*; *Logistique* et *Défis et difficultés pour éviter le gaspillage*, deux codes de la famille *Gaspillage*; *Prise de conscience* de la famille *Lien avec l'alimentation* et, enfin; *Éducation* de la famille *Communication*.

5.2.1 Code *Définir le gaspillage*

Le 6^e code comptant le plus d'occurrences est lié aux objectifs de recherche visant à documenter les pratiques de consommation et celles relatives au gaspillage et aux pertes alimentaires portées par les acteurs du système agroalimentaire alternatif montréalais. En tenant compte du code *Définir le gaspillage* (code de la famille *Enjeux*, n = 40) et de ses cooccurrences, on peut faire ressortir ces pratiques à travers les représentations que se font les responsables d'initiatives alternatives du gaspillage alimentaire.

Tableau 5.7 Le code *Définir le gaspillage* et ses cooccurrences

Définir le gaspillage (40)	Consommateurs (14)
	Distributeurs (9)
	Système conventionnel (7)
	Défis et difficultés pour éviter le gaspi (6)
	Producteurs (6)

La présentation des résultats des cooccurrences des codes *Consommateurs* et *Producteurs* a déjà donné une bonne idée des représentations qui sont faites de la problématique de cette recherche. L'analyse des autres cooccurrences les plus fréquentes du code *Définir le gaspillage* permettra de compléter le portrait, c'est-à-dire les codes *Distributeurs*, *Système conventionnel* et *Défis et difficultés pour éviter le gaspillage*.

L'autre acteur, après le consommateur, dont on parle le plus fréquemment lorsqu'il est question de définir le gaspillage alimentaire est le *Distributeur* (n = 9). Le lien entre cet acteur et la définition du gaspillage s'établit par l'identification de ce qui mène à ce problème chez le distributeur, dont la surproduction.

Comme on l'a vu précédemment, les distributeurs, avec les consommateurs, sont souvent présentés comme ayant une part de responsabilité dans la grande problématique du gaspillage et des pertes alimentaires. La problématique peut être associée à des aspects systémiques de « surproduction » et de « surconsommation » qui mènent les épiceries à jeter « trop de produits », selon la répondante 10. Elle croit que « des lois qui sont restrictives [...] nous empêchent de trouver des solutions, de récupérer ces produits-là, de les consommer différemment... » (R10).

Surproduction ou pas, il y a nécessairement un problème qui mène au gaspillage chez les distributeurs, selon un autre répondant :

Je ne sais pas si on produit trop, mais on produit mal. Dans l'ensemble, dans les supermarchés ou dans la grande distribution, il y a beaucoup de choses qui sont gaspillées parce que justement on produit beaucoup pour offrir beaucoup de choix, mais finalement, on ne peut pas consommer tout ce choix-là, donc, il y a beaucoup de choses qui sont gaspillées. Et puis, on voit tout ce qui est au niveau frais, que les grandes distributions sont parfois obligées de se départir après quelques heures de certains produits. Donc, heureusement semble-t-il qu'ici ça arrive dans les mains de Moisson Montréal [...] Mais le gaspillage, ouais, c'est sûr qu'on produit trop. (R18)

Quelques répondants, comme la répondante 10, parlent de lois et de réglementations quand il est question de gaspillage dans les commerces de distribution. On évoque l'exemple de la France qui oblige maintenant les distributeurs à conclure des ententes avec des organismes de charité pour faire don de leurs invendus. Deux répondantes pensent également que le *dumpster diving* peut mener à une prise de conscience des distributeurs par rapport aux enjeux du gaspillage et de la sécurité alimentaire (R19 et R20).

La représentation de la problématique du gaspillage et des pertes au niveau des distributeurs est souvent liée à la représentation du *Système alimentaire conventionnel* (n = 7) qui est faite en général par rapport à cette question. Ce système a été abordé à

plusieurs reprises dans de nombreux extraits déjà présentés. L'épicerie ou le distributeur peut être le symbole le plus concret du système alimentaire conventionnel pour le consommateur. Cependant, le « conventionnel » n'est jamais nommé comme tel par les répondants ; ils parlent plutôt du « système » (sans le qualifier), des « modèles » actuels (de distribution, d'épicerie, d'alimentation, d'achat), de « la grande distribution », des « grosses industries » et de « la grosse machine ».

Définir le gaspillage revient aussi quelques fois dans les extraits où il est question des *Défis et difficultés pour éviter le gaspillage* (n = 6). Échouer ou réussir à surpasser ces difficultés permet souvent d'éviter ou non des gaspillages. Les défis pour empêcher le gaspillage résident aussi dans la perception de ce que c'est. Car, comme le rapporte une répondante, « malheureusement, le gaspillage alimentaire, ça fait penser à une pile de déchets. Une poubelle [par] terre, une boîte de déchets, des vieux produits moisis. Mais non, pourquoi c'est le seul réflexe ? ». Elle croit qu'avant d'en arriver là, avant de jeter, il y a un effort à faire, celui de valoriser les aliments qu'on a ou de les partager, de les donner à d'autres (R12).

Sinon, ce sont souvent des défis intrinsèques au système agroalimentaire qui entraînent ou non des pertes. La « longueur » de la chaîne peut avoir une influence sur les pertes. Dans le milieu agricole, la difficulté de trouver des preneurs pour des surplus (non standardisés, par exemple) peut entraîner des pertes. Aussi, les difficultés financières des agriculteurs peuvent les freiner à récolter quelque chose s'ils ignorent s'il y aura des débouchés pour ces produits (R13). Du côté des commerces de distribution, il n'y pas (ou peu) de structure pour composter les déchets organiques. Cet obstacle entraîne nécessairement des pertes qui ne seront pas valorisées, comme le soulève un répondant:

Sinon, après tu as la notion du compostage et des aliments qui sont carrément jetés aux poubelles et non compostés qui peuvent servir d'engrais pour servir encore plus de fruits et légumes. Ça aussi, majoritairement les magasins de grande surface n'ont pas cette vision de développement durable-là parce que

logistiquement, c'est difficile de mettre des procédures de compostage en place. Sauf que maintenant, depuis l'année dernière, depuis deux ans dans l'arrondissement ici, on a la collecte municipale puis j'espère que toute l'île de Montréal sera desservie avec cette collecte-là et que les commerçants vont avoir un gros rôle à jouer là-dedans par rapport à leur gaspillage alimentaire lié aux fruits et légumes ou même à la viande, etc. pour produire de l'engrais et utiliser ça dans notre production à l'échelle de la Ville de Montréal et des fermes périurbaines. (R16)

Un autre défi est lié à l'abondance des récoltes après la saison estivale. Cela exige de certaines initiatives qu'elles investissent des ressources pour transformer les produits et éviter le gaspillage.

Alors là, on se retrouve avec des périodes de l'année où il y a vraiment beaucoup de surplus. Il faut avoir la force de le transformer. Ce qu'on suggérerait beaucoup et ce qui n'est pas évident, mais ce que nous on aimerait, il faut des structures, il faut des cuisines, il faut des moyens, il faut du monde. Donc, on a beau avoir des bénévoles, c'est pas toujours évident de transformer des surplus. Donc, on essaye vraiment d'éviter tous les gaspillages, on réussit pas mal ici parce qu'on a plusieurs programmes... Tout ce qui va être invendu au marché, on va pouvoir le transformer, moins pour le revendre que pour le donner à nos participants du lundi, dans le repas qu'on fait tous les lundis. C'est comme ça qu'on essaie vraiment d'éviter le gaspillage et si vraiment, c'est rendu trop loin, on essaie de le rendre au compost — en parlant des produits frais — pour répondre au cycle. (R18)

Enfin, comme on l'a déjà soulevé, la sensibilisation sur les questions d'alimentation et sur comment éviter le gaspillage et les pertes est un défi en soi.

Après il y a aussi toute la phase de sensibilisation auprès de la communauté sur « ne jetez pas vos feuilles de betteraves, n'oubliez pas que ça, ça se mange, ne jetez pas telle affaire », parce qu'on sait pertinemment que même si on réduit notre partie, nous — donc production — que la plus grosse partie est à la maison. Ça m'arrive aussi là d'oublier au fond du frigidaire ma salade et de dire « ah, elle n'est plus mangeable ». On n'est pas à l'abri de ça. (R9)

Pour conclure, la définition du gaspillage comprend les représentations du rôle de différents acteurs dans ce problème tels que le distributeur et, comme on l'a vu auparavant, le consommateur et le producteur. D'ailleurs, le distributeur est

directement associé au système alimentaire conventionnel, un modèle que plusieurs répondants considèrent comme problématique. Finalement, l'enjeu de définir le gaspillage ne saurait être complet sans un examen des différents défis et difficultés évoqués pour l'éviter : ces défis et difficultés résident dans la perception du problème en tant que tel, ils sont intrinsèques aux systèmes alimentaires et ils peuvent être liés à des questions de sensibilisation sur l'alimentation.

5.2.2 Code *Logistique*

L'objectif général de la recherche étant de connaître comment les initiatives gèrent l'enjeu du gaspillage, il est pertinent d'analyser le code *Logistique* (n = 22), de la plus grande catégorie thématique intitulée *Gaspillage*. Les cooccurrences du code *Logistique* regroupent en effet des extraits qui informent sur les façons de faire des initiatives pour gérer leurs surplus alimentaires quand elles manutentionnent des stocks de nourriture et sur les moyens de prévenir les pertes et le gaspillage.

Tableau 5.8 Le code *Logistique* et ses cooccurrences

Logistique (22)	Organisations (5)
	Donner les surplus (5)
	Gaspillage évité (4)

Les logistiques mises en place par ou pour les *Organisations* (n = 5) visent souvent à *Donner les surplus* (n = 5). Les pertes et le gaspillage sont alors évités (*Gaspillage évité*, n = 4). Ce dernier code a été créé à la base pour regrouper toutes les réponses à la question 7b du questionnaire d'entrevue (« Quels outils sont utilisés pour mesurer ou du moins avoir une idée de la quantité d'aliments gaspillés et/ou sauvés du gaspillage ? »). Finalement, dès qu'un répondant parlait des moyens qui ont permis

d'éviter le gaspillage et les pertes, ces réponses étaient codées dans la catégorie *Gaspillage évité*.

Cette section se penche donc sur la façon dont les initiatives mettent en place des logistiques ou mesures anti-gaspillage et quels éléments en font partie. Ces logistiques peuvent être à la base de la mission d'initiatives ou elles peuvent être mises en place par nécessité, parce que des initiatives ont des stocks d'aliments qu'ils doivent s'assurer de ne pas gaspiller.

Il ressort encore une fois que les logistiques anti-perte et gaspillage peuvent être à la base de la mission d'initiatives — comme en ce qui a trait à des initiatives de cueillette urbaine — ou développées en aval lorsqu'une initiative ou un organisme doit gérer des stocks de nourriture. Dans ce cas, la logistique qui est mise en place peut servir à donner les surplus à d'autres organismes ou organisations ou à récupérer ces surplus dans d'autres initiatives ou projets du même organisme. Ainsi, un répondant explique :

L'idée, c'est d'avoir une approche systémique au système alimentaire dans le quartier. C'est-à-dire que les invendus qui sont présentement donnés au [nom d'un organisme] ont une valeur, donc comment on peut assurer une certaine économie sociale aussi [...] avec ces surplus-là, ben là il y a le volet de la transformation qui va venir prendre sa place éventuellement dans le projet. On est en train de développer un commerce de transformation [...] pour qu'il [l'organisme en question] puisse transformer les invendus et les surplus des marchés pour se créer aussi une certaine autonomie financière avec les invendus et les produits qui se retrouvent là-bas [...], alors on essaie de penser dans l'optique du développement durable jusqu'à la fin fin fin de la chaîne. (R16)

Dans d'autres cas, comme ceux de certains marchés de quartier, on peut davantage parler de mesures anti-gaspillage : la mise à rabais, qui peut aller jusqu'au don, de produits qui commencent à flétrir. D'autres initiatives mettent en place des logistiques qui lient différents acteurs pour la récupération de surplus alimentaires :

cela prend souvent des ressources particulières comme du personnel pour faire le tri de la nourriture à donner, un endroit où l'entreposer et même un camion réfrigéré, par exemple. Cela nécessite aussi de la part de l'organisation de proposer des règles pour la récupération des aliments : ces règles et indications aident à déterminer si l'état de l'aliment permet qu'il soit donné à du dépannage alimentaire ou s'il doit plutôt être transformé. En outre, à cela peut se jumeler un processus pour tenir le compte de la quantité de nourriture qui est récupérée et avoir ainsi une idée du *gaspillage évité*. Les entrevues ont cependant révélé que peu d'initiatives tiennent le compte précis de la quantité que représente ce gaspillage ainsi évité.

Par ailleurs, d'après les témoignages des répondants, il s'avère que le gaspillage et les pertes peuvent être évités grâce à des logistiques qui incluent 1) une bonne planification de l'approvisionnement alimentaire pour des initiatives de mise en marché, cela conjugué à 2) des méthodes de conservation et à du « reconditionnement » des aliments (« il y a beaucoup de travail à faire sur... couper les tiges, tremper les feuilles, trier ce qui est moins beau »). Enfin, 3) les circuits courts, en évitant l'étape du stockage chez un distributeur, permettent de réduire les risques de pertes.

5.2.3 Code *Défis et difficultés pour éviter le gaspillage*

Après l'analyse des cooccurrences des codes sur la définition des pertes et du gaspillage et sur les logistiques mises en place afin de gérer les surplus alimentaires et d'éviter les pertes, il est pertinent d'analyser le code *Défis et difficultés pour éviter le gaspillage* (n = 37). L'analyse de ce code s'avère pertinente dans la perspective d'identifier les blocages (les « verrouillages » comme on les appelle dans le jargon des études sur la transition) qui empêchent de régler le problème du gaspillage et des

pertes et qui ralentissent la transition socioécologique du système agroalimentaire. Plusieurs de ces défis et difficultés pour éviter le gaspillage ont toutefois déjà été présentés dans des sections précédentes, car certains représentent des défis plus « généraux » pour les initiatives.

Tableau 5.9 Le code *Défis et difficultés pour éviter le gaspillage* et ses cooccurrences

Défis et difficultés pour éviter le gaspillage (37)	Consommateurs (7)
	Producteurs (6)
	Définir le gaspillage (6)
	Organisations (5)
	Compostage (5)
	Transformation alimentaire (5)
	Gaspillage évité (5)

Dans un esprit de synthèse et parce que plusieurs extraits se recoupaient, les données ont été résumées et regroupées dans le tableau 5.10. Ce dernier offre une vue synthétique sur les défis et difficultés pour éviter le gaspillage et les pertes alimentaires rencontrés par les *Consommateurs* (n = 7), les *Producteurs* (n = 6) et les *Organisations* (n = 5). Les données s'organisent par rapport à des pratiques et des solutions à adopter par les acteurs pour pallier le problème; aux standards esthétiques des aliments qui représentent en eux-mêmes une difficulté pour éviter les pertes; aux relations entre différents types d'acteurs dans le système agroalimentaire en général et dans le système alternatif montréalais en particulier; et enfin, à ce qu'implique une mise en marché et une consommation dans les programmes et projets d'agriculture soutenue par la communauté. Le code *Transformation alimentaire* (n = 5) de la famille *Actions contre le gaspillage* et le code *Gaspillage évité* (n = 5) de la famille regroupant tous les codes liés au *Gaspillage* ont été intégrés dans les informations à l'intérieur du tableau.

Tableau 5.10 Défis et difficultés pour éviter le gaspillage et les pertes

Défis et difficultés liés à/aux	Pratiques/ solutions à adopter	Standards esthétiques des aliments	Relations dans le système agroalimentaire	ASC
<i>Acteurs</i>				
<i>Consommateurs</i>	Acheter moins; Composter les aliments gaspillés; Faire plus avec ce que l'on a.	Même en rabais, l'aspect physique d'un produit peut être un enjeu pour certains consommateurs; Surpasser les normes des aliments à l'aspect parfait.	« Plus la chaîne est longue entre le producteur et le consommateur, plus il peut y avoir de pertes. »	Savoir « gérer » son panier: tout consommer, cuisiner les variétés qu'on découvre, savoir conserver les aliments (cela demande du temps et des habiletés culinaires).
<i>Producteurs</i>	Coordonner les récoltes pour faire en sorte que le maximum des aliments cultivés soient cueillis; Trouver des solutions aux problèmes de ravageurs des récoltes (en bio).	Trouver des marchés pour les surplus hors catégories (1 et 2); L'incertitude par rapport aux revenus (qui fait en sorte que des aliments soient laissés au champ si des débouchés ne sont pas assurés).		Créer le panier « idéal »: bonne quantité, bonne variété (cela demande de savoir bien planifier ses récoltes); Développer mécanismes d'échange ou offrir des produits en vrac aux points de chute.
<i>Organisations</i>	Faciliter les séances de glanage (trouver des solutions au défi logistique que cela représente).	Sensibiliser et éduquer sur les enjeux des standards esthétiques.	Création de partenariats épicerie-organisme : surpasser la crainte des commerçants d'être pris avec un problème à cause de la nourriture qu'ils donnent et les problèmes d'organisation ou de ressources humaines que peuvent rencontrer des organismes; Maintenir lien étroit entre organismes de sécurité alimentaire et initiatives alternatives pour la récupération des surplus alimentaires (des marchés ou jardins, par exemple).	
	Avoir les ressources (humaines et en infrastructures) pour la transformation de grandes quantités d'aliments; Assurer une bonne gestion (et conservation) des stocks alimentaires.			

Pour finir, il ressort des différents extraits étudiés que le *Compostage* (n = 5), de la famille *Actions contre le gaspillage*, vient en complément pour pallier les difficultés d'éviter tout gaspillage. Un répondant soutient que la collecte des matières organiques, qui touche les secteurs résidentiels de la ville, devrait être étendue aux commerces pour que ceux-ci puissent composter leurs déchets organiques (dont beaucoup de ces déchets sont des fruits et légumes perdus). Le compostage, comme le rappellent plusieurs répondants, permet de créer un cycle pour les ressources dans le système alimentaire qui finissent par retourner à la terre. Un répondant explique que son organisme réussit généralement à éviter les pertes, mais que les aliments s'étant trop détériorés sont mis au compost. En ce sens, les aliments mis au compost sont moins associés à des aliments gaspillés comme pourraient l'être ceux qui sont mis aux poubelles.

Bref, le tableau 5.10 a permis de synthétiser les informations issues de cinq cooccurrences du code *Défis et difficultés pour éviter le gaspillage*.

5.2.4 Code *Prise de conscience*

Puisque d'un point de vue théorique, les initiatives alternatives en alimentation sont porteuses de nouveaux sens en ayant pour but de rapprocher les consommateurs de leur alimentation, il apparaît pertinent d'étudier comment elles peuvent redéfinir le lien avec l'alimentation. Une des questions d'entrevue portait sur ce sujet, mais à d'autres moments pendant plusieurs entretiens, les répondants ont abordé cet enjeu. La famille *Lien avec l'alimentation* a donc été créée lors du codage des verbatim. Il ressort de l'ensemble du corpus des verbatim que cette relation avec l'alimentation peut se caractériser par plusieurs éléments ou actions comme par le fait de *cuisiner* (n = 4), de *jardiner* (n = 12), par la *valorisation des aliments* en tant que tels (n = 18)

ou simplement par le *plaisir de l'alimentation* (n = 3). Enfin, plusieurs répondants cherchent par leur travail à mener le public avec qui ils sont en contact à une *prise de conscience* (n = 25) dans leur rapport à l'alimentation. Comme une telle prise de conscience peut être le vecteur de changements à différents niveaux (dans les pratiques notamment), ce dernier code et ses cooccurrences, qui reviennent toutes à la même fréquence, ont été analysés (voir tableau 5.11). En bref, la prise de conscience est plutôt citoyenne (*Citoyens*, code de la famille *Acteurs*, n = 6). Elle peut s'acquérir notamment par le jardinage et l'agriculture urbaine (*Jardiner*, code de la famille *Lien avec l'alimentation*, n = 6) ou par l'entremise de *sources de connaissance* (code de la famille *Pratiques*, n = 6) dont sont porteuses les initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais.

Tableau 5.11 Le code *Prise de conscience* et ses cooccurrences

Prise de conscience (25)	Citoyens (6)
	Jardiner (6)
	Sources de connaissance (6)

Cette section présente la prise de conscience par rapport à l'alimentation à travers le changement de perception à propos du gaspillage alimentaire; par la marchandisation de l'alimentation comme élément déclencheur d'une prise de conscience et finalement; par l'entremise de l'agriculture urbaine ou d'autres activités des initiatives alternatives qui deviennent des sources de connaissance.

Une prise de conscience par rapport à son alimentation peut de surcroît avoir une influence sur la perception du gaspillage alimentaire. Comme l'explique une répondante, la prise de conscience passe entre autres par un changement de mentalité par rapport au gaspillage, autant chez les *citoyens* que chez les commerçants :

[...] je pense que la plupart des personnes ne pensent pas qu'elles gaspillent beaucoup, même moi avant de commencer ce projet, je pensais que je ne gaspillais pas beaucoup. Tsé, on a tendance à ignorer des choses ou on devient habitués aussi à jeter... Même le bout d'un oignon ou, pas la pelure d'oignon, mais la couche qui est un peu plus dure, un peu jaune, trop jaune, on n'est pas habitués de voir ça comme une ressource, comme un aliment. Donc je pense que le plus difficile, c'est un changement de mentalité. Dans les commerçants, dans tout le monde, la population aussi. Ça peut être de réutiliser pour faire un bouillon par exemple, parce que la texture n'affecte pas vraiment le bouillon. Donc, oui, la mentalité. (R11)

Le changement de mentalité devrait donc survenir chez tous les acteurs des systèmes alimentaires. Plus généralement, la situation actuelle de l'agroalimentaire est en soi un élément déclencheur qui force à une prise de conscience, selon une autre répondante, pour qui l'initiative est en quelque sorte une réponse à cette situation :

Et évidemment, c'est non seulement l'augmentation du coût des denrées, mais c'est également l'exploitation des ressources naturelles. On arrive à une certaine saturation. Je crois qu'il y a un changement qui s'impose dans nos comportements, dans notre relation aussi avec l'alimentation : est-ce qu'on veut toujours considérer l'alimentation comme un bien de consommation au même titre qu'une table, qu'une chaise, qu'une armoire? Je pense que c'est peut-être un petit peu plus que ça parce que notre survie en dépend. Et puis nous sommes de plus en plus informés. Nous comprenons aujourd'hui que si nous continuions à traiter la Terre comme nous l'avons fait jusqu'à aujourd'hui, et notamment depuis la Seconde Guerre mondiale avec l'exploitation massive et intensive des terres et les monocultures, on ne pourra plus se nourrir. Donc on ne peut plus continuer comme ça et on ne peut plus non plus consommer des denrées qui viennent de l'autre bout du monde et qui laissent une empreinte écologique nuisible, néfaste. Alors il faut, voilà, trouver des moyens ensemble de réfléchir aux changements de nos comportements et notamment en matière d'alimentation et de consommation. (R2)

Autrement, la prise de conscience par rapport à la valeur de l'alimentation peut se transposer dans le développement de ce qu'une répondante appelle la « citoyenneté alimentaire ». L'initiative pour laquelle elle travaille préconise ce type de citoyenneté

par la formation et l'accompagnement de citoyens, d'organismes et d'institutions à travers des projets en agriculture urbaine et des activités sur l'alimentation.

C'est très lié, c'est une des raisons pourquoi on pratique l'agriculture urbaine, c'est pour reconnecter avec son alimentation, on peut dire. Ce n'est pas la seule [raison], mais entre autres ça nous permet de prendre conscience de comment poussent les légumes et de s'approvisionner à même son projet ou son jardin. Donc évidemment il y a cet aspect-là et souvent l'agriculture urbaine s'inscrit dans un projet d'économie locale, d'alimentation et d'approvisionnement local. On pense aux paniers biologiques, ou à justement à partir des légumes qu'on produit faire des cuisines collectives. Il y a tout un volet. La production, ça fait partie de la chaîne alimentaire, mais c'est intéressant quand on les rallie aux différents volets que ce soit la transformation, la distribution ou même si on va jusqu'au compostage. Alors c'était dans cette idée-là qu'on peut avoir comme une vision plus holistique si on veut de l'agriculture urbaine en l'inscrivant dans le cycle alimentaire. (R13)

D'autres répondants croient même que cette prise de conscience par l'agriculture urbaine peut servir de vecteur de sensibilisation à l'enjeu du gaspillage des ressources et des pertes alimentaires, car « jardiner, c'est une grande sensibilisation pour la valeur des aliments qui peut se refléter, je l'espère, dans ton respect pour la bouffe » (R4).

Dans nos jardins, on travaille beaucoup dans le bio-intensif, de maximiser la production pour éviter de gaspiller l'eau. C'est une autre chose que les gens... Ils ne pensent pas vraiment à ce qui se passe quand ils ouvrent la champlure et qu'ils la laissent couler pendant qu'ils font toute leur vaisselle. C'est la même chose avec les fruits et légumes qu'ils jettent aux poubelles, ils ne font pas le lien [claquement de doigts]. Quand ils commencent à jardiner, le lien est plus facile à faire parce que tu es en mode production, alors tu vois ton légume évoluer, tu vois les quantités de légumes que tu peux produire. Quand il y a des... s'il y a des légumes qui ne sont pas récoltés, ils voient le légume sur le plant ou ils voient le légume pourrir, pis après, ils font, ils prennent ce légume et ils le mettent dans le composteur faque juste de faire cette activité-là, ça peut sensibiliser quelqu'un sans être trop brusque avec lui... (R16)

Dans le même ordre d'idée :

Mais oui, [éviter les pertes] fait partie des préoccupations et les gens, quand tu cultives ton truc en fait, tu vas le consommer, tu as le goût de le cuisiner, tu as le goût de le partager, même avec des gens, de cuisiner pour d'autres à la limite, dire « check, c'est ma carotte, c'est moi qui en ai pris soin tout l'été ». [...] Faque quand tu consommes... quand tu produis, tu consommes ce que tu produis, mais c'est clair que tu n'as pas le goût d'avoir de pertes, tu deviens tellement conscient, aye ça a pris... ça a pris deux mois avant de l'avoir... J'ai mis plein d'énergie, ça serait cool que j'en profite. (R19)

Les activités d'agriculture urbaine deviennent alors des sources de connaissance pour les citoyens. Cela au même titre que plusieurs initiatives en tant que telles, comme cela a été abordé précédemment. La prise de conscience par rapport à l'alimentation peut alors passer par la découverte de nouvelles variétés de légumes sur un marché de quartier (« on fait le lien avec les familles, les enfants, la santé, puis le coût de l'épicerie et les retombées de cette épicerie-là. On travaille beaucoup sur cette notion-là. » (R16)) ou en lisant l'infolettre envoyée par son fermier de famille par l'entremise de laquelle certains parlent d'enjeux agricoles et de modes de production.

Pour terminer, une initiative de cueillette urbaine peut apporter une tout autre perspective par rapport aux arbres fruitiers et aux fruits qui ne nourrissent personne s'ils ne sont pas cueillis. L'initiative, en valorisant ces aliments, est dans ce cas elle-même une source de connaissance qui entraîne une prise de conscience :

Je pense que qu'est-ce qui est plus intéressant, c'est de voir les gens qui passent quand on fait la cueillette pis qui nous posent des questions et qui nous disent « ah c'est vrai, j'n'avais pas remarqué que c'est le voisin... j'n'avais pas vu qu'il y avait le pommier... », qui ne pensaient pas que les pommes étaient comestibles, pis dans le fond, ça fait changer la façon que les gens voient les arbres. Et même moi, en tant que bénévole, je vais t'avouer que maintenant je les vois les arbres fruitiers pis tu te rends compte qu'il y en a beaucoup et que c'est à porter de main.

Bref, que ce soit par leurs activités ou par leurs efforts de sensibilisation et d'éducation, les initiatives veulent véhiculer de nouveaux rapports à l'alimentation pour que celle-ci soit valorisée et également, en fin de compte, qu'il y ait moins de gaspillage et de pertes alimentaires.

5.2.5 Code *Éducation*

Étant donné qu'un système agroalimentaire alternatif a la particularité d'inclure dans ses objectifs la transmission de connaissances, d'informations et d'apprentissages sur les enjeux agricoles et alimentaires, il devient intéressant de vérifier comment cela se concrétise dans le travail des initiatives. L'éducation peut de plus influencer les pratiques des acteurs. Les codes *Éducation* (n = 37), *Sensibilisation* (n = 25) et *Information* (n = 22) ont donc été créés. Les résultats du code *Éducation* et ses cooccurrences sont présentés ici puisque c'est celui des trois qui revenait le plus fréquemment dans les verbatim. Sans surprise, des codes comme *Sources de connaissances*, *Information* et *Sensibilisation* se retrouvent parmi les cooccurrences (n = 8, 5 et 4).

Tableau 5.12 Le code *Éducation* et ses cooccurrences

Éducation (37)	Sources de connaissance (8)
	Information (5)
	Sensibilisation (4)
	Public rejoint (4)
	Créer du tissu social (4)
	Organisations (4)

Cette section présente donc sous quelles formes les initiatives font de l'éducation, qui elles veulent éduquer et quels impacts peut avoir cette éducation.

Les initiatives, comme cela a déjà été expliqué, sont souvent elles-mêmes les *sources de connaissance* en ce sens qu'elles font de la sensibilisation et de l'éducation en transmettant des informations et des connaissances sur l'alimentation et le système agroalimentaire et ses enjeux. « On crée du contenu, on essaie d'éduquer plus. Quand tu comprends bien un problème, tu as plus envie de faire partie de la solution », explique une répondante (R12). Pour son initiative, cela se traduit par le partage de recettes anti-gaspillage et par le lancement sur Facebook de petits défis auxquels les gens sont invités à participer, par exemple celui qui crée le moins de déchet avec une petite épicerie de 25 \$. Cet objectif d'éduquer peut prendre plusieurs formes, surtout quand un organisme chapeaute plusieurs initiatives en agroalimentaire, comme le prouve le témoignage d'une autre répondante :

Nous, notre objectif, c'est d'inviter les citoyens à cultiver, à bien manger et à intégrer dans leur alimentation des produits plus santé. Les légumes et les fruits. On s'est aperçu que ça passe aussi par l'éducation au niveau culinaire. C'est bien beau de donner des légumes, mais s'ils ne savent pas quoi en faire... Les gens ne savent pas nécessairement cuisiner. On est dans un secteur avec le plus haut taux d'obésité, puis une malnutrition assez élevée. On a beaucoup de *fast food* de disponibles, mais on n'a pas beaucoup de ressources santé. Donc les gens ne sont pas forcément habitués à cuisiner, il y en a qui sont habitués, mais ceux qu'on vise ne sont pas forcément habitués à cuisiner ces légumes-là. Donc pendant les mini-marchés puis dans chaque panier on offrait une petite recette de cuisine. [...] Et on a commencé l'année dernière — justement pour éviter les pertes — des ateliers de transformation où les familles venaient et on allait chercher ce qui restait dans le jardin et puis on transformait. [...] Généralement les gens ont besoin d'idées ou de conseils pour savoir quoi mettre dans leur alimentation. L'objectif aussi c'est de les inviter à jardiner [...] chez eux parce que certains ont quand même des petits jardins. [...] (R9)

L'éducation peut donc se faire par les initiatives dans des contextes précis (sur les marchés, pendant des ateliers...) ou par l'entremise d'outils de communication.

L'impact des initiatives comme sources de connaissance peut être toutefois difficilement mesurable, reconnaît un répondant : « C'est sûr que c'est difficile à dire quand tu as une conversation au marché qu'est-ce qui se passe dans la cuisine, on ne le sait pas, mais en général, les gens sont très réceptifs, puis il y a eu de beaux échanges par rapport à l'information et à la sensibilisation sur la saine alimentation » (R16). Les ateliers « pratiques » deviennent alors complémentaires aux offres en aliments. « On essaie d'aller à l'étape suivante, tsé faut les transformer ces aliments-là, faut savoir les conserver, savoir les congeler, les goûter, d'où ça vient... En fait, on est dans le développement de compétences alimentaires et culinaires, même nutritionnelles un peu. C'est comme une continuité logique, on veut aller au bout du service qu'on rend à la population et la population... les gens peuvent s'aider eux-mêmes », témoigne une autre répondante (R4).

Sinon, pour d'autres initiatives, l'éducation peut se faire aussi par l'accompagnement ou par l'entremise d'une infolettre qui permet à des initiatives de jumelage d'avoir un volet éducation et sensibilisation.

On profite souvent de l'actualité pour parler, admettons, de la fluctuation des prix, tout ça, le fait que manger localement, tsé localement les prix des fruits et légumes fluctuent moins, ils ne sont pas sujets au marché mondial qui est plus volatile. Alors ce genre de choses-là, on a la tribune pour le faire. Parce que les gens lisent... pas à 100 %, mais tsé les gens nous lisent parce qu'ils sont intéressés. On a déjà un bassin de gens intéressés, alors il y a tout un volet, c'est ça, sensibilisation, éducation, tout ça. (R7)

Des visites de terrain sont aussi organisées par certains types d'initiatives dans le cadre de leur volet éducatif et de sensibilisation. Cela peut permettre de regrouper sur un même lieu tous les *publics rejoints par une initiative* (n = 4).

Pour les initiatives, l'objectif d'éduquer et de sensibiliser peut toucher à tout le public qu'elles rejoignent ou à certaines catégories de personnes, comme les enfants et leurs

parents, les jeunes, les travailleurs d'un service alimentaire, les personnes qui ne sont pas expérimentées en cuisine, etc. Tel que l'explique un répondant dont l'initiative vise un large public, peu importe l'enjeu dont il est question, le but est de rejoindre « tout le monde » :

[...] quand je parle de gaspillage alimentaire, je rejoins tout le monde. Quand je parle de glanage, c'est-à-dire d'avoir un groupe de citoyens qui s'en vont sur une ferme et qui récupèrent ce qui est normalement laissé aux champs, c'est très accessible à tout le monde. On parle de jardin communautaire, on parle d'éducation au goût des jeunes, ça, c'est très accessible à tout le monde. Apprendre comment déguster, comment on apprécie les choses, il y a des produits... la plupart qu'on propose sont accessibles à monsieur et madame tout le monde. [...] (R14)

L'éducation contribue aussi à la *création de tissu social* (n = 4). Par exemple, par l'entremise de leur aspect éducatif, des initiatives favorisent les échanges entre les gens — de plusieurs générations dans certains cas —, le partage de connaissances et d'apprentissages. Une initiative a même comme buts principaux de « briser l'isolement » et d'éduquer. En outre, des *Organisations* (n = 4) peuvent avoir des ententes entre elles pour créer des projets et programmes éducatifs ou pour offrir au personnel d'organisations des formations.

Pour résumer, il ressort de l'étude du code *Éducation* et de ses cooccurrences que les initiatives accordent une importance certaine à l'éducation comme moteur de changement des pratiques des publics avec qui elles sont en relation.

5.3 Analyse de codes choisis

La troisième et dernière phase d'analyse présente les données tirées de cinq derniers codes qui ne reviennent pas nécessairement à une fréquence élevée dans les verbatim, mais dont les contenus s'avèrent pertinents pour la suite de la réflexion sur les

données empiriques et théoriques de cette recherche. Les codes retenus sont présentés sans leurs cooccurrences. Il s'agit de *Motivation au changement*, code de la famille *Changement et transition*; *Acheter la juste quantité*, *Transformation alimentaire*, *Partager la nourriture* — tous des codes de la famille *Actions contre le gaspillage* — et; *Objets*, code de la famille *Pratiques*.

5.3.1 Code *Motivation au changement*

Le code *Motivation au changement* ($n = 15$) de la famille *Changement et transition* est présenté ici pour donner des pistes de réflexion pour l'analyse sur la transition socioécologique. Les résultats présentés permettent de connaître comment les répondants qualifient le changement qu'ils souhaitent, qui, souvent, a été une source de motivation pour l'instigation de leur initiative, et d'identifier ce qui peut faire en sorte qu'il en soit ainsi. On a soulevé principalement deux sources de motivation au changement : le problème du gaspillage et des pertes alimentaires et les problèmes du système agroalimentaire en général.

Premièrement, la problématique du gaspillage et des pertes alimentaires en soi est un motif pour un désir de changement. Comme cela a déjà été cité, le gaspillage alimentaire est « un symptôme d'un système qui ne marche pas ». Un changement de mentalité est donc nécessaire, selon une répondante qui voit l'importance de changer la relation qu'a la population avec les aliments, par exemple de voir certains bouts d'aliments comme des ressources à utiliser plutôt que comme des déchets. À la base de cette transformation de mentalité réside la reconnaissance du fait qu'en tant qu'individu, on « gaspille beaucoup ». Une autre répondante aborde le problème de façon plus positive en disant qu'il faut renouer avec l'idée qu'on vit dans l'abondance et que cela exige d'être ouvert, de partager et de moins tenir pour acquis la nourriture.

Pour elle, cela demande un changement « culturel ». À ses yeux, la société européenne est peut-être plus avancée que nous sur ce point. Une autre répondante a été inspirée par ce qui se fait en Europe quant au partage de nourriture. Elle croit qu'avoir créé une telle initiative ici, à Montréal, peut avoir fait réaliser à d'autres personnes que c'est possible et les avoir incitées à lancer d'autres initiatives semblables.

Deuxièmement, plus généralement, pour plusieurs répondants, ce sont les divers problèmes du système agroalimentaire qui sont des moteurs à apporter des changements. Pour une répondante, le système, basé sur une « agriculture destructrice » a mené à un cul-de-sac qui requiert maintenant un « changement social » que l'agriculture urbaine peut contribuer à implanter.

Mais clairement, il y a des gens qui n'ont plus envie de valider le système en place, qui n'ont plus envie d'y participer parce qu'ils se rendent compte de tous les effets négatifs sur l'environnement, même au niveau social. Avec tous les enjeux de travail précaire, travail dangereux et sur leur propre santé dans le fond. Tout ça fait en sorte qu'il y a un bassin de gens qui voient nécessaire le changement, mais qu'il y a un bassin de gens qui, soit qu'ils voient ça nécessaire, mais qu'ils ne transposent pas encore ça dans leurs actions, ou qu'ils n'ont pas conscience de ces enjeux. (R13)

Une autre répondante pointe du doigt la marchandisation des aliments (est-ce un bien de consommation comme les autres ?) et les perceptions erronées qu'on peut avoir de l'alimentation (par exemple, qu'on n'est pas obligés de laver les fruits et les légumes bio parce qu'ils sont bio). Elle croit que le fait que tout le monde puisse être vulnérable au problème de sécurité alimentaire doit pousser à trouver des solutions.

[...] voilà, c'est notre perception de l'alimentation qui est profondément affectée et on a un gros gros travail collectif à faire. Et je crois que plus on va être conscients, plus on va... peut-être entre guillemets s'éduquer les uns les autres, c'est-à-dire, s'échanger... dans nos discussions, sur le sujet, on en apprend beaucoup. [...] Mais voilà, je crois qu'au cœur du gaspillage c'est vraiment la considération de l'alimentation qui nous fait faire plein de choses... [...] Mais de toute façon, que ce soit à toute petite échelle, à celle de la communauté, ou que ce soit à une échelle mondiale, on ne peut plus

continuer comme ça [avec le système agroalimentaire]. L'injustice devient insoutenable, je crois. Et si on n'intervient pas, on va subir des conséquences très graves. La FAO, je crois, disait qu'en 2050 [on arrivera] à 2,5 milliards de personnes qui souffriront de la faim... c'est incroyable. (R2)

Comme les porteurs d'initiatives travaillent à l'échelle locale, les sources de changement peuvent être influencées par diverses valeurs et provenir de différents leviers. La clé est de travailler avec des personnes du milieu alimentaire « prêtes à changer leurs habitudes », selon un répondant. Il faut travailler en amont du niveau du consommateur, précise une autre répondante, « contre la grosse machine de marketing qui fait en sorte qu'effectivement on achète que ce qui est beau et qu'on se limite à une évaluation très superficielle de l'alimentation, qu'on ne va pas au-delà d'une apparence ou d'une date de meilleur avant. Et ça, c'est des changements en profondeur auxquels doivent participer les différents acteurs de la chaîne » (R6).

À Montréal, les différents acteurs de l'agroalimentaire préconisent ainsi une approche dite « systémique » pour entraîner des changements à plus grande échelle :

[...] ils voulaient voir un peu plus large [que le communautaire, l'agriculture urbaine, des préoccupations de sécurité alimentaire, équité, solidarité], si tu veux, avoir un impact sur le quartier ou avoir un impact sur la communauté, il y a d'autres éléments qu'il faut aller affecter pour qu'il y ait un changement. Alors c'est là qu'ils se sont dit qu'il faut aller voir plus loin, au niveau d'un système alimentaire. Il y a toutes les mouvances dans le monde qui sont autour d'un système alimentaire. Cette approche systémique était vraiment dans la mouvance, que ce soit du côté des urbanistes qui réfléchissent à l'urbanisme agricole par exemple, que ce soit du côté plus communautaire où ils commencent plus à voir la santé, ou les problèmes via l'alimentation sur la population. (R17)

Les efforts mis pour mener au changement doivent donc inclure les différents modèles, alternatif et conventionnel, selon cette répondante. Il faut essayer d'« améliorer, de proposer des alternatives et des changements dans le modèle » et pas nécessairement d'aller « à l'encontre du système établi ».

Bref, pour les répondants, les problèmes qui affectent le système agroalimentaire (gaspillage et pertes alimentaires, « agriculture destructrice », marchandisation de l'alimentation, etc.) deviennent des raisons de faire changer le système alimentaire. Cela nécessite ainsi de nombreux changements, que ce soit des changements de mentalité ou d'habitudes, des changements culturels, sociaux, etc., et qu'on l'aborde de façon globale.

5.3.2 Code *Acheter la juste quantité – Bien planifier*

Les trois prochains codes qui seront présentés font partie des *Actions contre le gaspillage* qui reviennent le plus fréquemment dans le corpus. *Acheter la juste quantité – Bien planifier* (n = 17) sont des mesures autant prises par les initiatives qui doivent elles-mêmes s'approvisionner en stocks d'aliments qu'une action encouragée par les initiatives chez les consommateurs.

Des répondants d'initiatives qui font de la vente au détail ou encore de l'agriculture urbaine expliquent qu'ils réussissent à limiter leurs surplus et à éviter les pertes en « command[ant] précisément ce dont [ils ont] besoin, [en faisant] plusieurs commandes par semaine » (R10). « On va prendre, je ne sais pas moi, 30 salades. Quand il y en a plus, il y en a plus, on ne va pas en commander 70. [...] Premier arrivé, premier servi pour éviter justement qu'il y ait trop de pertes », illustre un autre répondant (R18).

Même chose en ce qui a trait à l'agriculture urbaine. Une bonne planification est essentielle, surtout dans le cas de jardins pour de la production commerciale, car des surplus mal gérés représentent

[...] des pertes et c'est aussi des notions de produire et de suivre la demande, de ne pas juste produire pour produire, tsé d'avoir des bons lieux de distribution quand on a une bonne demande, ben on produit pour cette demande-là. Faque dans ma planification de semis, planification saisonnière de production, je prends en compte les ventes de l'année dernière, les produits qui se sont bien vendus contre ceux qui ne se sont pas trop bien vendus et la quantité de plants que je plante est relative à ma possibilité de vendre les produits. [...] Faque maintenant des tomates, on n'en plante pas autant qu'on en plantait au début, on se concentre plus sur des légumes racines qui se conservent plus longtemps et qui, par rapport à la plantation et à la production ne prennent pas autant de temps et de place dans ton potager. (R16)

Dans les jardins collectifs, la planification revêt aussi de son importance:

Et après, c'était à nous de gérer si on en avait beaucoup à donner aux autres. Je sais que certains membres du groupe devaient jeter des trucs parce qu'ils ne géraient pas bien leur récolte, mais avec les années, il y a beaucoup de gens qui revenaient et on s'échangeait... tsé, y'en avait une qui n'aimait pas les poivrons, elle me les donnait et on faisait des échanges. Si une semaine quelqu'un savait qu'il n'allait pas pouvoir cuisiner du kale, je ne sais pas, il n'en prenait pas, alors ça c'est un exemple que c'est encore bon si tu le laisses au jardin la semaine d'après. Je pense qu'il y en a qui n'ont pas bien géré. (R19)

De la même façon, quand une initiative organise un événement où il y aura de la nourriture qui sera servie, « quand on planifie ce genre d'événement, on planifie ce qu'on a de besoin. On peut avoir un peu d'excédents, pas trop, mais de s'assurer d'en avoir qui est gérable pour s'assurer que les gens l'utilisent par la suite ».

La planification et le fait d'acheter la juste quantité peuvent faire partie des pratiques des initiatives, mais aussi de celles qui sont observées ou encouragées par les intervenants sur les lieux des initiatives.

Après, sur nos marchés, c'est des tellement petits marchés que les gens font des petits achats, donc souvent, ils vont prendre juste ce dont ils ont besoin. On a aussi certains marchés qui revenaient tous les jours [...], donc là, les gens vont même revenir chaque jour en sortant du métro, donc ça va être des achats quand même adaptés à leurs besoins. (R10)

Mais des fois, ce n'est pas parce que le prix est bon qu'il faut que tu en achètes beaucoup si tu ne vas pas tous les utiliser, tous les manger. C'est ce genre de gaspillage-là aussi qu'il faut travailler, c'est se dire, tsé les familles qui achètent à l'épicerie quand les choses sont en spécial qui viennent du Mexique, qui viennent d'ici, qui viennent de là, c'est ben beau, tu vas avoir un bon prix, mais est-ce que tes fruits et légumes tu vas tous les manger et est-ce qu'ils vont bien perdurer dans ton frigo? Cette notion-là est à travailler [...] (R16)

Planifier va aussi de pair avec le choix de l'endroit où on s'approvisionne en denrées alimentaires. Un autre répondant raconte que son initiative encourage les gens à éviter les grosses épiceries — surtout Costco, dit-il, qui incite à trop acheter —, à choisir des produits locaux et, à partir de là, il faut vérifier ce dont on a besoin et « réapprendre à gérer ce qu'on rentre à la maison ». Une autre répondante pense que son initiative peut justement faire réfléchir les gens là-dessus :

[...] on va sans doute faire réfléchir les gens quand ils vont voir qu'ils ont dix cannes qui sont pas utilisées depuis 3 ans au fond de leur placard, peut-être que ça va contribuer un moment donné quand on va faire ses courses au supermarché, on va dire « est-ce que j'ai vraiment besoin encore de racheter 4 cannes chez Costco de la même... » ben chez Costco c'est plus que ça, parce que c'est en spécial, je vais acheter 10 cannes de la même affaire et finalement ça va rester encore une fois au fond de mes placards.

Enfin, une autre répondante indique que son initiative travaille à la mise sur pied d'une campagne de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire par l'entremise d'un guide insistant sur l'importance d'acheter « moins à la fois » et donnant des informations sur comment bien garder les aliments le plus frais possible.

En somme, à la lumière de ces données, il semble que le fait d'acheter la juste quantité et/ou de bien planifier, peu importe le type d'initiatives et peu importe l'action (vente, jardinage, cuisine, etc.), est à la base des mesures à prendre afin d'éviter et de réduire les pertes et le gaspillage.

5.3.3 Code *Transformation alimentaire*

La *transformation* (code de la famille *Actions contre le gaspillage*, n = 26) est souvent un antidote au gaspillage, lorsque les aliments commencent à se dégrader ou avant que cela arrive. C'est donc une mesure qui est prise par plusieurs initiatives pour réduire leurs pertes. Cette section montre que cette action contre le gaspillage peut être adoptée et promue à l'échelle des initiatives ou à l'échelle individuelle.

D'une part, la transformation arrive souvent comme une étape subséquente après le don ou le partage de nourriture pour les initiatives. Par exemple, pour une initiative de marché dont les volumes ne sont pas très grands, l'idéal est de redonner les surplus à d'autres organismes qui font de la transformation, plutôt que d'y procéder eux-mêmes.

De plus, comme on l'a déjà vu, lorsque différentes initiatives sont articulées les unes aux autres dans des réseaux, cela permet de transférer les stocks d'aliments de l'une à l'autre. Le discours de quatre répondants valide cette information. Comme l'explique l'un d'entre eux, une approche systémique de l'agroalimentaire d'un point de vue local inclut nécessairement la transformation. La mise en place de ce genre de projet permet aussi de créer une certaine autonomie financière. Bien sûr, cela nécessite des ressources (humaines et d'espaces) que les initiatives n'ont pas toujours et qui peuvent rendre plus difficile l'atteinte de l'objectif de ne pas avoir de pertes alimentaires. Dans un des arrondissements de la ville, un projet est toutefois en train de se développer :

C'est dans le fond la solution que, à moyen, long terme, on voit jouer un rôle assez important dans la réduction du gaspillage dans le quartier. [...] Là, on vise plus à avoir des certifications avec le MAPAQ, à avoir une cuisine qui est quand même d'une bonne taille, qui peut transformer une grande quantité de produits et qui peut après créer une certaine viabilité commerciale pour les marchés aussi. Donc la transformation qui est faite là pourrait être revendue aussi dans les initiatives de marché, donc c'est du donnant-donnant et ça crée,

ça crée du profit pour les deux partenaires, le producteur... Même les trois partenaires : le producteur, le distributeur/vendeur au marché et le transformateur. Donc c'est un gros projet sur lequel on est en train de travailler [...] (R16)

D'autre part, à l'échelle plus individuelle, la transformation des aliments est une pratique qui est déjà adoptée ou qui, en tout cas, est promue par les initiatives pour réduire le gaspillage et les pertes. Dans les jardins collectifs, par exemple, il existe une « solidarité informelle » qui mène les agriculteurs urbains à partager les surplus et à les transformer (puis souvent à partager les aliments transformés).

Utiliser le rapport entre la production et l'alimentation. La production, c'est que pour préserver une partie des légumes justement on peut aller dans l'autre étape qui est la transformation. Faire des conserves ou autres, c'est sûr qu'on encourage ce genre de pratiques. Mais concrètement, on n'a pas un projet juste là-dessus. Je ne sais pas si je dirais ligne directrice, mais c'est sûr que ça fait partie des choses importantes et qu'on considère. (R13)

À la maison, réintégrer « les réflexes des cuisines économiques » est une solution pour éviter le gaspillage par la transformation alimentaire :

Par exemple la technique de « je vais acheter un pâté ou une tourtière toute faite aujourd'hui, je ne me casserai pas la tête ». Quelque part, ce plat-là a été inventé pour une raison très simple, c'était pour récupérer les restants de rôti, de braisé, de tout ça. Ça fait que ce qu'on ne mange pas une journée on le réutilise là-dedans. On met toute sorte de viande, on coupe nos légumes, tu le mets avec des patates, tu le mets dans ta pâte, tu le cuis et tu le fais survivre un peu plus longtemps. Alors tous les réflexes de toutes les cuisines économiques, toutes les cuisines paysannes, on pourrait dire ça quasiment paysannes ou traditionnelles ou familiales. Le Québec a toujours été basé sur « on ne perd rien, on ne gaspille rien », jusqu'à avant la Deuxième Guerre mondiale. (R14)

Ce répondant croit que beaucoup de personnes ont perdu ces « réflexes » et que c'est en partie une explication de l'ampleur du gaspillage dans les foyers. Un autre répondant croit que ceux qui s'approvisionnent en aliments grâce à des initiatives alternatives sont plus sensibilisés et que cela fait en sorte qu'ils gaspillent moins: « je pense que le consommateur il est plus conscient de ça et il fait attention à vraiment, à

aller au bout de son acte, les manger, les transformer, faire quelque chose avec [les aliments qu'il a achetés] » (R15).

Bref, que ce soit au cœur de l'organisation du travail des initiatives ou chez les individus, la transformation s'avère être une mesure de base pour éviter les pertes et le gaspillage qui peut dépendre des ressources (humaines, d'espaces, de connaissances, etc.) mises à leur disposition.

5.3.4 Code *Partager la nourriture*

La dernière action contre le gaspillage dont les résultats sont présentés ici est *Partager la nourriture* (n = 16). Il est intéressant de noter que certaines initiatives ont été créées précisément pour générer du partage de nourriture. Ces initiatives prennent deux formes représentées par quatre « initiatives d'échange » faisant partie de l'échantillon. La première forme est l'échange à partir d'une « plateforme technologique » (site Internet, application, etc.) qui peut être jumelée à la mise en place de « points de chute » ou non. La deuxième forme est le partage dans des réfrigérateurs communautaires. Enfin, cette section présente aussi la place que peut prendre le partage dans les initiatives en agriculture urbaine.

Une répondante explique ce qu'implique le partage de nourriture comme solution au gaspillage alimentaire :

Au fond c'est un changement de comportement. On demande aux personnes, oui, de faire un effort, au lieu de jeter tout de suite, le réflexe de jeter aux poubelles, nous dans le fond on s'insère entre le bras et la poubelle. On crée de la valeur pour ces gens-là, ils disent « bon, j'ai ça et ça à donner », on ne veut pas des produits qui iraient dans la poubelle, mais il y a des produits qui finissent par être oubliés. C'est aussi un changement de planification, d'être capable de dire, « bon ok, je pars pour la fin de semaine, je sais que ces fruits-

là je ne les mangerai pas, je vais me l'avouer ». Plusieurs aiment croire que « ah non, ah non », ils repoussent. Mais non, c'est correct de dire « j'ai trop acheté », il y a une issue, il y a sûrement quelqu'un qui veut les prendre. Je l'indique, quelqu'un va recevoir une notification, qui a demandé d'être notifié quand des tomates allaient être disponibles, alors c'est de mettre cet effort-là, ce changement de comportement pour le début. Aussi, de ne pas se mentir, de se dire que c'est sûr que je ne le finirai pas mon restant de salade. Et ce n'est pas grave, tant qu'il ne va pas à la poubelle. (R12)

Les réfrigérateurs communautaires ont aussi cette fonction. Ce genre d'initiative devrait normaliser le partage alimentaire, selon une répondante.

Et ça doit être aussi simple que d'emprunter un marteau à son voisin. On n'a aucune gêne à la faire, pourquoi on aurait de la gêne à échanger de la nourriture? Je pense qu'il faut casser peut-être ça.

Psychologiquement aussi, le marketing a développé une vision très aseptisée de l'alimentation, très hygiénique d'une certaine façon et c'est vrai qu'on a peut-être un petit peu de mal à se dire « je vais manger quelque chose que quelqu'un aura peut-être déjà ouvert, en aura pris une partie. [...] Bon, il y a un petit peu de résistance, un peu de suspicion et c'est correct, mais je crois qu'il faut se rappeler que nos sens sont, ce sont eux qui vont nous protéger, nous indiquer s'il y a un danger et ça, depuis toujours. Il faut se faire confiance les uns aux autres, avoir confiance en soi et se dire que sans cet échange, on risque de passer à côté d'une amélioration importante qui est nécessaire sinon on va être nombreux à être laissés de côté. (R2)

Une autre répondante souligne le fait que ce genre d'initiative par laquelle, « à la base, on voulait vraiment favoriser le partage, partage entre citoyens » répond finalement aux besoins de gens défavorisés. Malgré tout, elle témoigne que l'initiative réussit à créer plusieurs échanges entre citoyens et ce n'est pas seulement des gens qui viennent se servir au frigo. En outre, selon un témoignage, les bénéficiaires de paniers de dépannage alimentaire sont invités à échanger les produits reçus qu'ils n'aiment pas au frigo communautaire, car, « ils ne peuvent pas nécessairement les rendre sur place, d'après ce qu'ils m'expliquent, aux banques, aux organismes qui leur donnent ces paniers-là » (R2).

Un autre aspect de l'échange alimentaire est lié à l'agriculture urbaine, comme on l'a vu. Le fondateur d'une plateforme numérique de partage de semences, de plants et de matériel pour l'agriculture urbaine et l'horticulture aimerait davantage contribuer à la réduction du gaspillage et des pertes alimentaires grâce à son initiative :

Tout ce qui est surplus de récoltes pour l'instant, est marginal sur [la plateforme]. [Elle] n'a pas trop été créée dans un but d'alimentaire, mais dans un but de jardinage. Alors, est-ce que les gens vont se l'approprier pour essayer de moins faire de gaspillage, je l'espère. Mais par exemple, là jeudi justement ce qui se passe, moi j'ai été invité sur quelque chose de purement alimentaire. [...] J'ai l'impression que je n'ai pas encore vraiment ma place parce que [la plateforme] c'est « je te passe une plante, tu me passes une graine », au départ c'est ça. J'aimerais que ce soit plus que ça et que les gens disent « dans mon frigo, j'ai trop de tomates »... C'est arrivé, il y a des gens qui l'ont fait, qui ont donné leur trop de tomates, mais c'est marginal encore. (R5)

Mais, comme cela a déjà été dit, l'agriculture urbaine favorise beaucoup les échanges. Le partage de surplus de récoltes se voit dans les contextes des jardins communautaires et collectifs, mais cela peut être facilité dans les jardins collectifs qui sont gérés par un groupe ou plusieurs familles, contrairement aux jardins communautaires où chacun gère sa parcelle indépendamment des autres. Une autre répondante croit que dans les jardins où travaillent des animateurs horticoles, le partage devrait être davantage encouragé. Nécessairement, ce partage de nourriture nécessite une communication entre les différents participants.

En somme, le partage alimentaire peut être « officialisé » en ayant cours dans le cadre d'une initiative qui met ses ressources (numériques, d'espace, etc.) à profit pour faciliter et encourager le partage. Sinon, dans d'autres types d'initiatives où on produit des aliments, le partage est un des moyens préconisés pour éviter les pertes et le gaspillage.

5.3.5 Code *Objets*

On a fait ressortir quelques-uns des objets clés qui composent les pratiques portées par les acteurs dans le système agroalimentaire alternatif pour être en mesure de recomposer ces pratiques et de mieux les comprendre. La famille thématique *Pratiques* comprend donc le code *Objets* (n = 14) qui a servi à regrouper des objets considérés comme pouvant avoir une influence dans la constitution de certaines pratiques alimentaires. Le tableau 5.13 donne un aperçu de ces objets et du rôle qu'ils jouent dans les pratiques.

Tableau 5.13 Objets impliqués dans les pratiques des acteurs du système alimentaire

Objet	Comment il influence les pratiques des acteurs
Fruits et légumes frais	Les aliments frais doivent être vendus par les initiatives dans un délai ne dépassant pas le temps de « fraîcheur », sinon, leur conservation doit être assurée d'une quelconque façon. «[...] des fruits et légumes, ça a une durée de vie et une fois que la durée de vie est finie, ben il y a différentes avenues qu'ils peuvent prendre sans aller dans la poubelle». Aliments à la base d'une alimentation saine et plus économique que les aliments transformés : les initiatives encouragent de cuisiner à partir d'aliments frais.
Plateforme numérique	Utilisée pour : <ul style="list-style-type: none"> • favoriser l'échange et le partage de nourriture (ou autres) entre individus • mettre en lien des acteurs (restaurateurs et producteurs, par exemple) • vendre des aliments (Internet permet de rejoindre différemment les consommateurs).
Réfrigérateur	Espace de conservation et de détérioration des aliments chez le consommateur ou le distributeur. Objet permettant le partage alimentaire dans un lieu public.
Chambre froide	Pour les initiatives, c'est un objet qui facilite la conservation des aliments et la gestion de leurs stocks alimentaires. Certains en ont une, certains la voient comme une ressource utile à avoir éventuellement.
Vélo-marché	Permet aux initiatives de marché de quartier de rejoindre plus facilement certaines populations et cela, de façon écologique.
« Paniers » d'aliments cultivés en ASC	Implique le changement de certaines pratiques des consommateurs et des agriculteurs (voir sections précédentes).

5.4 Conclusion

L'analyse des 20 verbatim d'entretiens a été effectuée en trois phases lors desquelles on a examiné cinq codes pour chacune. Ces phases ont révélé l'importance des rôles des différents acteurs dans le système agroalimentaire alternatif à Montréal et dans les représentations de l'enjeu multidimensionnel du gaspillage et des pertes alimentaires. De plus, grâce à ces données, on comprend mieux le travail des initiatives alternatives et comment leurs actions peuvent être liées les unes aux autres. Cela s'ajoute en complément aux autres résultats présentés dans le Chapitre IV où il a été question des types d'initiatives, de leurs fonctions, des formes organisationnelles derrière ces initiatives et des relations qu'elles entretiennent dans le réseau agroalimentaire alternatif montréalais.

Dans ce présent chapitre, les analyses de quelques-uns des codes en particulier — ceux liés aux *Actions contre le gaspillage*, les *Sources de connaissance*, les *Structures de la vie domestique*, les *Défis pour l'initiative*, les *Objets*, les *Standards esthétiques et de qualité* des aliments, etc. — ont mis l'accent sur les pratiques alimentaires portées par les initiatives et les autres acteurs du système agroalimentaire. C'est entre autres là que réside la clé de l'analyse qui s'inscrit dans l'étude de la transition socioécologique en conjuguant les approches théoriques de la théorie des pratiques et de la perspective multiniveaux.

Le prochain chapitre revient sur les résultats tout juste présentés et les met en perspective par rapport aux concepts et aux éléments théoriques présentés au Chapitre II, ainsi qu'en lien avec la problématique générale sur le gaspillage et les pertes alimentaires, présentée au Chapitre I.

CHAPITRE VI

LE RÔLE DES INITIATIVES ALTERNATIVES DANS LA TRANSFORMATION DES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET LA TRANSITION SOCIOÉCOLOGIQUE DU SYSTÈME AGROALIMENTAIRE

La prémisses de départ de cette recherche considère le gaspillage et les pertes alimentaires comme un problème complexe à cause de ses dimensions environnementales, socioéconomiques, politiques et scientifiques, notamment, et postule que ce problème fait partie des enjeux que les systèmes agroalimentaires alternatifs peuvent pallier. L'émergence de ces systèmes, porteurs d'objectifs de durabilité est théoriquement une réponse aux nombreux problèmes auxquels sont confrontés les systèmes agroalimentaires. Le but de la recherche, qui s'est penchée sur les initiatives alternatives de l'agroalimentaire à Montréal, était donc de connaître la place qu'occupe cet enjeu dans les missions et le travail de ces initiatives. Connaître la position d'initiatives de différents types sur cette question permet d'évaluer comment elles peuvent contribuer à la transition socioécologique du système alimentaire montréalais.

Ainsi, pour atteindre ce but, le travail de recherche a été orienté par trois sous-objectifs. Le premier était de dresser un portrait le plus complet possible du système agroalimentaire alternatif. La création du répertoire des initiatives alternatives montréalaises a permis de mettre en lumière les domaines d'action et les fonctions remplies par ces initiatives. L'élaboration d'une typologie pour catégoriser les initiatives par type et par fonction a été complétée par une présentation des formes

organisationnelles derrière les initiatives et par la représentation et la description des relations entretenues par une partie des initiatives dans le réseau alimentaire. En outre, les définitions des différents types d'initiatives (construites à partir des caractéristiques des initiatives elles-mêmes et d'éléments tirés de la littérature) sont venues renforcer l'idée que ces dernières, sans nécessairement l'affirmer, se positionnent comme des alternatives qui veulent mobiliser le citoyen-consommateur autour des enjeux agroalimentaires. Les initiatives cherchent ainsi à revoir le rapport qui est entretenu entre cet acteur et son alimentation, ce qui revient souvent à revisiter le rapport entretenu avec le gaspillage.

Les entretiens semi-dirigés menés avec 20 responsables, fondateurs ou représentants d'initiatives sont venus compléter les données dégagées par le travail documentaire qui a mené à la création du répertoire. L'analyse du discours des répondants a permis de faire ressortir leurs représentations sociales des systèmes agroalimentaires. La première partie de ce chapitre porte sur ces représentations. L'analyse a aussi mis en lumière les pratiques alimentaires portées par les initiatives, mais également celles qu'elles veulent faire ou font adopter aux autres acteurs avec qui elles ont des relations. Cela répond donc au deuxième sous-objectif de la recherche, qui était de documenter les pratiques dans le système agroalimentaire montréalais, et fait l'objet de la deuxième partie de ce chapitre. Enfin, dans la dernière partie du chapitre, la réflexion aboutit à la mise en perspective de ces pratiques par rapport à la transition socioécologique et à la transformation du système agroalimentaire local.

6.1 Les systèmes agroalimentaires dans les représentations sociales

Les données issues de la recherche documentaire effectuée en premier lieu ont permis de dresser un portrait du système agroalimentaire alternatif montréalais, qui a pris la

forme du répertoire présenté au Chapitre IV. Ce portrait a été agrémenté en deuxième lieu par les données ressorties de l'analyse du discours des répondants. Les représentations sociales des enjeux de la recherche émanant du discours des répondants viennent enrichir la conception de système agroalimentaire présentée jusque là. Les représentations sociales, qui sont un ensemble de « savoirs pratiques (opinions, images, attitudes, préjugés, stéréotypes, croyances), générés en partie dans des contextes d'interactions interindividuelles ou/et intergroupaux » (Seca, 2010), sont utilisées comme outil analytique pour mieux comprendre comment les répondants perçoivent le milieu dans lequel ils évoluent. Cette section présente par conséquent les visions du système agroalimentaire alternatif de Montréal : d'une part, comme réseau d'acteurs ; d'autre part, par la mise en opposition au concept de système « conventionnel » et, enfin, à travers les représentations du problème du gaspillage et des pertes alimentaires et des enjeux qui y sont liés.

6.1.1 Le système agroalimentaire alternatif montréalais comme réseau d'acteurs

L'idée de système pour parler de l'ensemble des initiatives alternatives se traduit par l'image d'un réseau de relations entre différents types d'acteurs. Les initiatives n'ont peut-être pas autant de liens de collaboration entre elles que ce qui était attendu avant la collecte de données (voir Chapitre IV), mais il ressort des résultats qu'elles entretiennent des liens avec plusieurs sortes d'acteurs. Comme la première partie de présentation des résultats (Chapitre V, section sur les codes les plus fréquents) l'a montré, les organismes porteurs d'initiatives ou les initiatives en tant qu'organisations entretiennent des liens avec différents acteurs tels que les citoyens, les acteurs politiques ou les producteurs. Ces derniers entretiennent des liens avec les consommateurs, les transformateurs, les distributeurs, etc. Le système agroalimentaire montréalais peut donc être vu comme un réseau d'initiatives plus ou

moins tissé serré, mais surtout comme un réseau où différents types d'acteurs sont reliés par les objectifs de produire, consommer, mettre en marché, gérer les surplus alimentaires, etc. de façon plus durable.

À titre comparatif, une vision simplificatrice des systèmes agroalimentaires pourrait affirmer que le système alimentaire conventionnel met en relation des acteurs économiques. Les liens entre les différents maillons de la chaîne agroalimentaire se caractérisent alors par des relations marchandes principalement. Dans un système alternatif, cette idée de chaîne (*food supply chain*) est moins adéquate pour décrire le système parce qu'il ne s'organise pas uniquement autour d'activités économiques et parce que chaque entité remplit généralement plus qu'une fonction. Les rôles d'éducation, d'information et de sensibilisation, d'échange et de liaison joués par les initiatives alternatives sont importants et marquent une différence notoire entre l'alternatif et le conventionnel. En outre, ces fonctions contribuent à ce que la place accordée au citoyen, et non seulement au consommateur, soit importante. Maintes entrevues ont fait ressortir l'importance du citoyen dans les missions des initiatives et des organismes, mais aussi son rôle dans la construction du système alternatif, que ce soit en tant que bénévole pour une initiative, en tant que fondateur de nouvelles initiatives ou encore, par la participation au mouvement alternatif comme consommateur, agriculteur urbain, etc.

Conséquemment, les répondants ont parlé d'encourager la « participation citoyenne », de « repenser l'engagement citoyen » et même de forger la « citoyenneté alimentaire » par leurs actions. Cela peut s'apparenter au concept de « citoyenneté écologique » (*ecological citizenship*) de Dobson repris par Seyfang (2006) et qu'elle a appliqué dans un contexte de consommation durable dans un circuit court de mise en marché d'aliments biologiques : la citoyenneté écologique — entendue comme définissant la consommation en tant qu'acte politique et espace pour l'action collective, et liée à une volonté de réduction de l'empreinte écologique — peut être

un moteur pour la consommation durable dans des structures alternatives comme un circuit court. En même temps, les alternatives nourrissent et renforcent cette forme de citoyenneté par leur fonction éducative et de ciment de la communauté (Seyfang, 2006). Dans le même ordre d'idée, Levkoe (2006) affirme que prendre part au *food justice movement* (en gros, le mouvement pour la création d'un système alimentaire plus juste) par la participation à une activité comme l'agriculture urbaine peut entraîner le développement de valeurs civiques fortes et d'une perspective critique et être une source d'apprentissages pouvant mener à des changements. Ainsi, la citoyenneté alimentaire peut être vue comme l'action publique de l'individu en lien avec son alimentation, ce qui rend essentielle la circulation d'information sur les tenants et aboutissants de cette question. La citoyenneté alimentaire politise autant l'acte de manger que celui de s'approvisionner en nourriture et, en fin de compte, l'acte de gaspiller, puisqu'elle tient compte de toutes les dimensions inhérentes à l'agroalimentaire. Cette perspective peut sembler collée sur l'individu (ce qui serait contraire à l'approche de la théorie des pratiques qui est préconisée dans cette recherche), mais en fait, comme le souligne Seyfang (2006), elle sous-entend que la consommation durable nécessite des changements à l'échelle de la communauté. On peut pousser l'idée plus loin et suggérer que tous les acteurs d'un système agroalimentaire alternatif, comme celui de Montréal, doivent remplir leurs devoirs de « citoyens alimentaires » ou « écologiques » et affirmer qu'ils se positionnent comme tels en adoptant des modes de production, de mise en marché, de consommation, de gestion des surplus et des déchets, etc. plus durables.

Ce rôle du citoyen dans le système agroalimentaire alternatif va donc de pair avec le rôle social des organismes et organisations. La question agroalimentaire devient une interface qui crée le pont entre ces deux types d'acteurs, traditionnellement non considérés comme faisant partie d'un système agroalimentaire. Comme le soulevait une répondante, d'un côté, il y a les citoyens qui ont soif d'information sur l'alimentation et l'agriculture et qui veulent, par exemple, développer des

compétences en agriculture urbaine, et, de l'autre côté, il y a les initiatives qui ont développé des expertises et qui peuvent répondre à cette demande. De plus, tous les répondants s'accordent pour dire que leur initiative joue un rôle social. Ce rôle peut prendre plusieurs formes comme en font foi les codes de la famille thématique *But et mission des initiatives*, dont les plus référencés sont (en ordre d'importance statistique) *Permettre l'accès à des aliments sains*, *Lier des acteurs*, *Créer du tissu social* et *Éduquer–Permettre l'empowerment*.

Par ailleurs, comme on l'a vu, les initiatives qui rejoignent les citoyens-consommateurs se veulent inclusives et tentent de diversifier leurs façons d'atteindre leurs publics en tenant compte des enjeux d'inégalités sociales, comme ceux des déserts alimentaires. La sécurité alimentaire est en effet au cœur des préoccupations des mouvements alimentaires alternatifs (Levkoe, 2006). Cette volonté de répondre à des problématiques populationnelles de ce type contribue aussi à accorder de l'importance au citoyen plutôt qu'au consommateur dans le système alternatif. D'autant plus que la lutte contre le gaspillage alimentaire, par le don de surplus, vise notamment à pallier des problèmes de sécurité alimentaire. Dans l'échantillon de cette recherche, certaines initiatives de partage créées en premier lieu pour lutter contre le gaspillage et les pertes se retrouvent finalement à devoir porter cette mission de sécurité alimentaire parce qu'il y a des besoins dans le quartier où elles s'installent. Justement, ces initiatives de partage sont un bon exemple d'initiatives citoyennes qui contribuent à former le système alternatif. Comme le soulevait une répondante, il y a cette idée que ces initiatives sont complémentaires au travail des organismes sur des questions de sécurité alimentaire, de lutte contre le gaspillage ou de sensibilisation sur les enjeux agroalimentaires. Cela soulève toutefois un questionnement sur les relations qu'entretiennent les initiatives avec différents organismes ou organisations : la formalisation de plus de relations entre les acteurs du système agroalimentaire alternatifs permettrait-elle de mieux répondre aux problèmes de sécurité alimentaire et de gaspillage ?

Enfin, pour compléter cette vision du système alternatif comme réseau d'acteurs, il faut déborder du côté de la sphère politique. Comme l'ont montré Levkoe et Wakefield (2013), à une échelle provinciale, les réseaux alimentaires peuvent entretenir des liens plus ou moins forts avec différents secteurs institutionnels et paliers de gouvernement, le municipal et le local étant au cœur de relations plus étroites. Les résultats de la présente recherche ont démontré que plusieurs initiatives ou organismes qui les chapeautent entretiennent des relations avec différents acteurs politiques, surtout les arrondissements, la Ville de Montréal et parfois même le MAPAQ. Ces acteurs politiques sont appelés à jouer des rôles d'appui (financier, logistique ou autre), de conseiller et de légifération. Leur contribution est perçue comme un vecteur important de changement pour le système agroalimentaire, même si des répondants reconnaissent que cette contribution a ses limites et que des changements autres que politiques sont nécessaires. Toutefois, comme un grand nombre d'organismes dépendent de financement public et privé pour remplir leur mission et rendre leurs initiatives pérennes, cela soulève l'hypothèse que l'existence et le bon fonctionnement d'une grande partie du système agroalimentaire alternatif dépendent de la volonté politique de financer le secteur communautaire.

6.1.2 Opposition système alternatif / système conventionnel

Dans le deuxième chapitre de ce mémoire, une réflexion a été développée sur l'utilisation des termes « alternatif » et « conventionnel » pour désigner les systèmes alimentaires, termes que certains auteurs qualifient de « construits politiques et symboliques » (Fournier et Touzard, 2014). Sur le terrain, le constat est que ces termes sont peu ou pas utilisés par les porteurs d'initiatives pour qualifier les systèmes agroalimentaires. Pour ce qui est du SAM, sa vision de la concertation

consiste à faire collaborer tous les acteurs de l'agroalimentaire, peu importe les secteurs et la taille des entreprises, des initiatives, des projets... Dans cette optique, il n'y a donc pas de distinction entre les acteurs « conventionnels » et les acteurs « alternatifs ». Malgré tout, un constat est qu'il y a dans le discours des répondants une reconnaissance de l'aspect « marginal » du travail des initiatives alternatives. Par leur champ d'action, les initiatives montréalaises mettent le doigt sur des aspects des systèmes agroalimentaires à changer, se positionnant pour « construire le système alimentaire de demain », pour reprendre les mots d'une répondante. Elles peuvent donc être vues comme des « agents de changement social » (Allen *et al.*, 2003).

Ainsi, sans parler en termes d'alternatif et de conventionnel, les répondants décrivent leurs initiatives comme des solutions de remplacement alors qu'ils opposent la « grande distribution » à la possibilité de faire pousser soi-même des aliments et aussi aux marchés de quartier, ou encore en opposant l'achat d'aliments transformés au fait de cuisiner soi-même, tel que l'encourage la plupart des initiatives de l'échantillon. Aussi, par leur fonction d'information et d'éducation, les initiatives dénoncent l'effet de socialisation du système conventionnel qui induit des normes (abondance d'aliments toute l'année, apparence parfaite des produits, etc.) générant des pratiques néfastes pour l'environnement (surconsommation, gaspillage, etc.).

De surcroît, la distinction entre les types de systèmes peut être représentée par les valeurs véhiculées par les initiatives. Des initiatives comme celles de partage sont en elles-mêmes porteuses de nouvelles valeurs pour le système agroalimentaire en venant montrer que la consommation alimentaire n'est pas seulement une question d'achat. D'autres initiatives misent sur les aspects humains et éthiques de l'alimentation, des valeurs qu'elles veulent mettre de l'avant. La transformation des systèmes de valeurs, mais aussi le développement de nouveaux modèles d'organisation, font en effet partie du développement de nouvelles pratiques d'approvisionnement et de consommation (Lamine *et al.*, 2012).

Les résultats montrent par ailleurs que les circuits courts apparaissent comme un symbole fort du système alternatif montréalais avec cette idée de reconnecter le consommateur et le producteur et, justement, la prise en compte des valeurs humaines et éthiques inhérentes à la production et à la consommation alimentaires. De l'autre côté, ce sont les supermarchés (« la grande distribution », « les modèles de distribution et de consommation ») qui semblent être le symbole le plus approprié pour représenter le système conventionnel. Cela est particulièrement ressorti lorsque les répondants parlaient de l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires.

Quand il leur a été demandé de dire ce qu'évoquait pour eux la question du gaspillage alimentaire, la plupart des répondants ont offert une description systémique de l'enjeu en parlant de plusieurs acteurs de l'agroalimentaire et de leur rôle dans la problématique. Le système agroalimentaire conventionnel a été évoqué sans être nommé, alors que le gaspillage a été perçu comme le « symptôme d'un système qui ne marche pas » et causé par le nombre « d'étapes mal coordonnées [qui], en bout de chaîne, [font en sorte que] le consommateur est déconnecté de son alimentation ». Plus généralement, des éléments qui peuvent être directement associés au système conventionnel ont été nommés : les phénomènes de la surproduction et de la surconsommation ; la « longueur » de la chaîne agroalimentaire avec ses nombreux intermédiaires ; le manque de débouchés pour les aliments non standardisés, etc. En parlant du gaspillage alimentaire et de ce qu'il représente, les répondants évoquent de diverses façons le système dominant et ses problèmes.

6.1.3 Gaspillage et pertes alimentaires : la faute de qui, de quoi ?

Tel qu'on vient de le voir, le gaspillage et les pertes alimentaires sont un problème qui, dans les représentations, est associé au « système », tout en étant attribué à plusieurs acteurs. Le fait d'attribuer la « faute » à tel ou tel acteur teinte la réflexion des répondants et peut influencer leurs actions par rapport à ce problème. À titre d'exemple, des initiatives de lutte contre le gaspillage ont en effet été fondées pour résoudre le problème au niveau d'un ou de plusieurs acteurs en particulier.

Dans la littérature, le gaspillage est souvent vu comme un problème de l'individu (Evans, 2011, 2012) ou très sectorialisé (Gille, 2012 ; Cloteau et Mourad, 2016), et les représentations que s'en font les répondants vont en partie dans ce sens. Les résultats ont montré que la part attribuée au consommateur est importante. La deuxième cooccurrence la plus fréquente du code *Consommateurs* était *Définir le gaspillage*, alors que l'analyse de la cooccurrence la plus fréquente, le code *Producteurs*, a montré qu'il était également question de pertes et de gaspillage — mais pas seulement — lorsqu'on parlait de ces deux acteurs. Plusieurs répondants ont affirmé qu'une prise de conscience, un changement de mentalité doit se faire chez tous les acteurs, dont le consommateur, et que cela peut passer par l'éducation pour ce dernier. Cette façon de concevoir le problème s'apparente à ce que Shove (2010) nomme le « cadre ABC », selon lequel une problématique d'une telle ampleur peut être réglée par des changements d'attitudes (A) et de comportements (B) et repose sur de meilleurs choix (C) individuels. Au contraire, lorsqu'il est question du gaspillage chez le producteur, des raisons externes à son bon vouloir sont soulignées par les répondants (aléas climatiques, manque de personnel au bon moment, difficultés à trouver des acheteurs pour les aliments de 2^e et 3^e catégories, etc.).

Ainsi il est ressorti des entrevues que cette éducation et cette prise de conscience du consommateur peuvent passer par la pratique de l'agriculture urbaine ou, en tout cas,

par le contact avec les aliments dans leur état naturel (en faisant du glanage, par exemple) ou dans leur forme « normale » (aliments dits « moches » par le marketing). Une répondante met le doigt sur les « environnements d'achat » dans lequel le marketing encourage la consommation sur la base de principes esthétiques et de dates de péremption, notamment. Cette intervention contextualise en quelque sorte le gaspillage dans un contexte social et matériel comme l'a fait Evans (2011, 2012) en réfutant l'idée que c'est l'individu qui doit porter le blâme et la solution du problème du gaspillage alimentaire. D'autres témoignages de répondants prouvent qu'il y a tout de même reconnaissance d'un problème dans « l'organisation des pratiques domestiques » (Evans, 2011) et que le gaspillage dans les foyers est causé par des déficits de temps et d'organisation, mais aussi par manque de connaissances et de savoir-faire, comme Evans l'a démontré. Les répondants parlent aussi quelques fois de l'objet « frigo » du consommateur qui, s'il est « mal géré », devient un lieu où les aliments sont gaspillés. Fait intéressant à noter, ce même objet prend une signification contraire dans le contexte du partage alimentaire promu par les initiatives de partage qui n'existeraient pas sans leur réfrigérateur communautaire.

Pour ce qui est de la commercialisation de produits étiquetés comme « moches », qui, dans les faits, comportent souvent des défauts d'aspect peu visibles pour le consommateur, elle ferait réfléchir ce dernier sur la relative question de l'aspect des aliments, selon un autre répondant expert de ce secteur. Cette question de standards esthétiques est revenue à plusieurs reprises dans les entretiens. Elle lie dans une même équation les producteurs, distributeurs et consommateurs par rapport au gaspillage. Identifiés comme une cause du problème chez ces acteurs qui cherchent à vendre ou à acheter le produit à l'apparence « parfaite », les standards esthétiques et de qualité servent d'impératifs normatifs pour déterminer ce qui est « vendable » ou non par le producteur et le distributeur. Cependant, en créant un nouveau marché pour ces produits, on normalise le problème des pertes et du gaspillage alimentaire, au lieu de l'attaquer à la source en remettant en question ces standards. Pour reprendre les

mots de Cloteau et Mourad (2016), l'« ouverture de ces nouvelles niches marchandes » contribue à « l'institutionnalisation de la lutte contre le gaspillage ».

Même si, selon plusieurs représentations véhiculées, les standards semblent avoir aussi imprégné les esprits des consommateurs, il semblerait que les initiatives alternatives offrent une réponse à cet enjeu. Il est vrai cependant que, d'un côté, ces standards peuvent représenter une limite des mesures anti-gaspillage prises par certaines initiatives qui mettent en rabais des aliments flétris et que certains consommateurs rejettent malgré tout à cause de leur aspect. D'un autre côté, dans le cas des initiatives d'ASC, où les aliments produits par une agriculture biologique ou écologique ne présentent pas nécessairement l'apparence dictée par les standards, le consommateur et le producteur n'y voient pas d'inconvénient. Des répondants formulent les hypothèses que c'est parce que ces consommateurs sont déjà sensibilisés aux enjeux agricoles ou parce que l'offre de produits biologiques n'est pas assez grande au Québec pour l'établissement de standards stricts. Quoi qu'il en soit, il est clair que cet enjeu influence les pratiques de production, de distribution et de consommation alimentaires.

Pour finir, les distributeurs sont aussi montrés du doigt par les répondants pour la grande quantité de nourriture comestible qu'ils jettent. Plusieurs répondants ont souligné la nécessité d'une loi ou de mesures à appliquer pour que ces derniers donnent leurs surplus à des organismes. Le *dumpster diving* a aussi été salué comme un acte de dénonciation de ce problème. Des initiatives ont décidé d'agir en récupérant les invendus des distributeurs, mais quel est leur poids réel sur le problème ? Comment l'alternatif peut-il rendre les pratiques de distribution plus durables ? Cette recherche ne peut répondre à ces questions. La récupération des invendus peut certes diminuer les impacts environnementaux du gaspillage potentiel, mais ce n'est pas une solution durable (d'un point de vue du développement durable

et dans le temps) sans que des mesures préventives pour optimiser la production et la transformation alimentaires ne soient mises en place (Schneider, 2013).

6.2 Pratiques alimentaires des initiatives alternatives et des acteurs

Après avoir discuté des représentations des systèmes alimentaires et de leurs enjeux dans le discours des répondants, on met ici l'accent sur les pratiques sociales. Les représentations sociales, leurs significations et les idées, peuvent exister à cause des pratiques existantes, mais aussi indépendamment des pratiques qui sont exécutées dans une société, ce qui rappelle la possibilité d'un écart entre les idées qui circulent et les actions (pro-environnementales) mises à exécution (Batel *et al.*, 2016). Cette réflexion sur les pratiques et leur influence sur le caractère socioécologique du système agroalimentaire alternatif se base sur l'analyse de ce qui définit chaque initiative en lien avec ses champs d'action et avec qui (quels acteurs) elle est en relation. Ainsi, les pratiques portées par les initiatives et celles de ces acteurs peuvent s'influencer mutuellement.

Pour classer les initiatives dans les catégories « types » du répertoire, leur fonction principale ainsi que le contexte de leur action ont été pris en compte. Ici, les missions des initiatives servent à déterminer autour de quoi s'organisent leurs pratiques. Trois cas ont été relevés à partir de l'analyse des données :

- 1) Il y a les initiatives dont un des buts principaux est la lutte contre les pertes et le gaspillage (exemples : initiatives de partage, initiatives de courtage, initiatives de cueillette urbaine)
- 2) Il y a les initiatives aux missions diversifiées qui ont à gérer des quantités d'aliments par leurs activités de production, de mise en marché,

d'approvisionnement, etc. (exemples : marchés de quartier, programmes de jumelage, initiatives d'agriculture urbaine)

3) Il y a les initiatives dont les objectifs sont centrés autour d'autres aspects des systèmes alternatifs comme la transmission d'informations, de connaissances et de compétences sur des enjeux agroalimentaires, la mise en place de circuits courts, la mise en relation d'acteurs, etc. Pour ces initiatives (exemples : initiatives de courtage, programmes, projets sociaux et ateliers), l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires occupe une place plus ou moins importante dans leurs préoccupations et leurs actions. L'impact de leurs actions sur l'enjeu du gaspillage et des pertes peut donc être indirect ou de moindre importance.

La présente section expose les particularités de chacun de ces cas et les pratiques qui sont alors portées ou encouragées par les initiatives, en lien avec l'enjeu du gaspillage et des pertes, mais aussi les pratiques alimentaires en général. Rappelons que les pratiques en tant qu'« espace de réalisation du social » (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013 ; Halkier, 2009) sont les connexions entre eux des formes d'activités corporelles et mentales, des « choses / objets » et leurs usages, des bagages de connaissances, des formes de compréhension, des savoir-faire et des états émotionnels (Reckwitz, 2002), et qu'elles se reproduisent dans le temps et dans l'espace en étant exécutées par les acteurs sociaux (Giddens, 1987).

6.2.1 Pratiques des initiatives de lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires

Des initiatives de partage, de courtage et de cueillette urbaine peuvent avoir été créées dans le but de lutter contre le gaspillage et les pertes. Comme cela a été montré précédemment, l'*Action contre le gaspillage* la plus référencée est *Donner les*

surplus. C'est une action à laquelle plusieurs types d'initiative peuvent avoir recours. Pour ce qui est des initiatives de partage, de cueillette urbaine et certaines de courtage, elles sont basées sur le partage et le don d'aliments. Donner au lieu de jeter ses aliments devient alors une pratique préconisée par ces initiatives.

Cela peut autant s'appliquer au citoyen-consommateur, qui est invité à partager, donner, échanger sa nourriture, qu'à des restaurateurs ou commerçants faisant de la transformation ou de la distribution et qui peuvent écouler leurs surplus de cette façon sans avoir à les jeter. Cela demande nécessairement un effort de gestion de la part de ces acteurs qui doivent s'occuper de ces quantités d'aliments (les conserver quelque part et s'assurer qu'ils ne traversent pas la « frontière » entre aliments consommables et aliments gaspillés (Evans, 2011 ; Watson et Meah, 2012)). C'est là qu'entrent en ligne de compte les éléments « logique des choses » (le caractère périssable des aliments) (Evans, 2011), temps, routines et savoir-faire qui façonnent les pratiques. Les initiatives de courtage et celles de cueillette urbaine doivent mettre en place toute une logistique permettant le don d'aliments, faisant en sorte que tous les acteurs dans cette chaîne de don peuvent devoir adapter leurs pratiques pour assurer le succès de ce processus. Mais une fois normalisées, on peut supposer que l'ensemble de ces pratiques ne semblent plus demander d'efforts puisqu'elles finissent par être intégrées aux routines des acteurs.

Tel que l'ont souligné certains répondants, par leurs actions, les initiatives espèrent sensibiliser les acteurs qu'elles croisent. Par exemple, le fait de partager ses aliments avant de devoir les jeter peut faire réfléchir les citoyens-consommateurs à leur consommation (acheter ce dont on a besoin) et à la façon de valoriser les aliments (un aliment qui commence à flétrir ne devient pas non comestible et inutilisable si l'on s'en occupe à temps). Aussi, comme le soulevait la personne représentant une initiative de cueillette urbaine, en voyant les gens cueillir les fruits des arbres fruitiers, des gens peuvent prendre conscience de la richesse de cette ressource et

planter un arbre fruitier sur leur terrain ou décider de partager les fruits de leur arbre en faisant appel à l'initiative. La ressource est ainsi valorisée. L'effet concret de ces exemples d'introduction de sources de connaissance pour faire changer les pratiques dans le système est cependant difficile à vérifier.

En somme, les actions liées à la lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires peuvent être prises par les initiatives elles-mêmes (par exemple, des bénévoles ou employés d'une initiative peuvent aller chercher eux-mêmes les invendus alimentaires de commerçants ou de producteurs pour les partager par l'entremise d'un réfrigérateur communautaire ou les utiliser dans un atelier de cuisine collective) ou peuvent être facilitées par le travail des initiatives (par exemple, les initiatives qui mettent en place des logistiques de dons de surplus entre des restaurateurs ou des commerçants et des organismes communautaires).

6.2.2 Pratiques des initiatives qui gèrent des aliments

Les initiatives comme les marchés de quartier, les programmes de jumelage et celles d'agriculture urbaine ont été fondées pour remplir différents buts comme assurer l'accès à des aliments sains et de qualité, réduire les intermédiaires dans la chaîne agroalimentaire, promouvoir l'achat local, éduquer et permettre l'empowerment de citoyens, etc. Bien qu'elles n'aient pas fait de la lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires leur mission principale, elles sont nécessairement confrontées à cette problématique, car dès que des aliments entrent dans les pratiques, il y a des risques de gaspillage à cause de leur matérialité d'objets périssables. Ces initiatives doivent donc mettre en place des moyens pour éviter ou réduire l'impact de ce problème.

Ces moyens peuvent se traduire en logistiques ou en mesures anti-pertes ou anti-gaspillage. Les marchés de quartier par exemple, planifient judicieusement leurs commandes ; ils s'assurent d'avoir les bons moyens de conservation pour les aliments ou choisissent de vendre des produits qui ont une plus longue durée de vie ; ils réduisent les prix des aliments défraîchis et peuvent même aller jusqu'à les donner à leurs clients ; enfin, ils peuvent donner leurs surplus à d'autres initiatives ou à d'autres organismes pour qu'ils en fassent la transformation. Les programmes de jumelage, quant à eux, peuvent donner les paniers d'aliments non récupérés à leurs bénévoles ou à des organismes (en ayant créé des partenariats avec ces derniers) et, souvent, compostent les parties d'aliments comestibles que certains clients décident de ne pas consommer, comme les feuilles et les tiges. Enfin, les initiatives d'agriculture urbaine sont moins confrontées au problème des pertes, selon des répondants, car il y a des systèmes de partage et de redistribution des surplus qui sont mis en place. Dans le cas d'organismes qui gèrent plusieurs types d'initiatives (il y en a qui chapeaute les trois types d'initiatives qui viennent d'être énumérées) ou qui ont des liens avec d'autres organismes dans un même quartier, il semble plus facile d'éviter le gaspillage et les pertes, puisque les stocks d'aliments peuvent passer d'une initiative à l'autre. De même, des initiatives ont pour projet de revendre les produits transformés faits avec les invendus moins frais, créant ainsi une économie circulaire à l'échelle d'un quartier, à l'image d'une solution préconisée par Jurgilevich *et al.* (2016).

En outre, selon une répondante, la mise en place de structure anti-pertes, additionnées à de la sensibilisation sur la question, peut avoir un impact sur le problème qui se limite à un effet d'entraînement positif pour les acteurs en lien avec les initiatives. Elle relativise ainsi l'impact réel ou supposé des initiatives sur l'enjeu du gaspillage et des pertes abordé dans une perspective globale. Mais en soulignant l'importance de la sensibilisation dans le témoignage de cette répondante, on peut mettre de l'avant les autres pratiques dont sont porteuses les initiatives qui gèrent des aliments.

D'abord, les façons dont les initiatives tentent de rejoindre les citoyens (par exemple, sur des lieux stratégiques comme près des stations de métro ou par l'entremise d'une plateforme Internet) sont des éléments qui définissent les pratiques d'achat des consommateurs du système agroalimentaire alternatif montréalais. Et comme plusieurs initiatives font la promotion des « saines habitudes de vie », le fait d'en parler et de n'offrir que des aliments sains peut aussi modeler les pratiques. Ensuite, il est probable que les initiatives, en tant que sources de connaissance ou en étant les véhicules de sources de connaissance, peuvent également arriver à changer les pratiques des citoyens-consommateurs avec qui elles sont en lien. En faisant découvrir des aliments, en transmettant de l'information sur l'alimentation et l'agriculture, en donnant des trucs et astuces de cuisines, des recettes, etc., les initiatives peuvent avoir un impact sur les « formes de compréhension », les « savoir-faire » et les « formes d'activité corporelles et mentales » des citoyens-consommateurs. Encore une fois, l'impact concret de ces sources de connaissance reste toutefois difficile à vérifier et à mesurer.

De surcroît, les résultats laissent entendre que l'abonnement à un programme d'ASC nécessite l'ajustement des pratiques domestiques des consommateurs afin d'éviter de gaspiller le contenu du panier souvent fourni sur une base hebdomadaire. Comme l'ont souligné des répondantes, l'ASC vient avec des outils de sensibilisation et d'éducation (sur la production biologique, par exemple) et le consommateur est encouragé à cuisiner, à développer des « habiletés anti-gaspillage ». Nécessairement, ces pratiques doivent s'intégrer à la routine et à l'organisation des pratiques domestiques. Du côté des producteurs, la formule de l'ASC exige qu'eux aussi adaptent certaines de leurs pratiques pour éviter notamment d'offrir des paniers trop gros. Dans le même ordre d'idée, l'étude de Lutz et Schachinger (2013) sur une initiative alternative pouvant s'apparenter à de l'ASC a montré qu'en s'approvisionnant à une telle initiative, les consommateurs prévoient mieux leurs

achats et la préparation des repas et valorisent mieux certains aliments disponibles uniquement sur une base saisonnière. Cela fait en sorte qu'ils gaspillent moins, alors que de l'autre côté, les producteurs ont peu ou pas de pertes puisqu'ils ne produisent que ce qui est nécessaire, en se basant sur les commandes qu'ils reçoivent (Lutz et Schachinger, 2013). Sur d'autres plans, le suremballage est un point faible qui a été souligné dans les entretiens et qui représente un élément à modifier pour rendre les pratiques de mise en marché et de consommation de produits en ASC plus durables. Aussi, l'idée soulevée par une répondante de créer de plus gros points de chute pour instaurer des systèmes d'échange de produits ou pour permettre aux clients de choisir leurs produits viendrait aussi changer les pratiques liées à ce mode d'approvisionnement.

Pour ce qui est de l'agriculture urbaine, plusieurs répondants estiment qu'en tant qu'outil formateur, la culture de ses propres aliments permet une prise de conscience sur toutes les ressources nécessaires à la production alimentaire qui peut transparaître dans le « respect » porté aux aliments et, en bout de compte, sur l'organisation des pratiques alimentaires pour éviter de gaspiller autant au jardin qu'à la maison. Le jardinage devient ainsi une autre pratique alimentaire demandant temps, connaissances et organisation. Pour le citoyen (et le producteur dans certains cas), prendre part à des initiatives d'agriculture urbaine, de jumelage et de marchés de quartier s'inscrit en soi dans l'adoption de pratiques alimentaires plus durables.

6.2.3 Pratiques des initiatives ayant des missions autres

Pour des initiatives de courtage et des programmes, projets sociaux et ateliers dont les buts principaux peuvent être de lier des acteurs, d'éduquer, de permettre l'empowerment de citoyens et de réduire le nombre d'intermédiaires dans la chaîne

agroalimentaire, le gaspillage et les pertes alimentaires représentent un enjeu qui ne les touche pas directement, mais qui peut faire partie de leurs préoccupations ou non. Cela ne veut pas dire que ces initiatives ne sont pas porteuses de pratiques alimentaires durables.

Par exemple, lier des producteurs à des transformateurs et restaurateurs pour créer un circuit court d'approvisionnement exige, comme dans le cas de l'ASC, que ces acteurs modifient certaines de leurs pratiques et « changent leurs habitudes », comme on l'a vu. On estime que, comme dans le cas de l'ASC, la relation entre les deux acteurs en bout de chaîne peut mener à une certaine adaptation réciproque de leurs pratiques et que cela peut éviter que des pertes soient générées (Lutz et Schachinger, 2013). En ce qui a trait aux nouvelles pratiques ou habitudes à développer, le producteur doit ainsi apprendre à faire lui-même sa mise en marché et à gérer toute la logistique qui vient avec cela et le transformateur ou restaurateur doit parfois faire preuve de patience avant de recevoir ses commandes. Des répondants estiment qu'en réduisant les intermédiaires, et donc des étapes comme l'entreposage, les pertes alimentaires peuvent être évitées et réduites. De plus, cette formule peut permettre au producteur d'écouler ses stocks d'aliments « déclassés » (2^e et 3^e catégories). On peut soulever l'hypothèse qu'une telle formule a donc un certain impact sur la quantité d'aliments perdus par les producteurs. Le raccourcissement des chaînes d'approvisionnement alimentaire est en effet reconnu comme une solution qui permet de limiter la génération de surplus (Mourad, 2016).

Pour d'autres initiatives dont les visées sont plus éducatives, l'enjeu du gaspillage et des pertes peut faire partie des sujets sur lesquels elles veulent sensibiliser le public. Cela peut passer par des activités, des formations, des outils de communication pour la sensibilisation. C'est le consommateur qui est visé et qu'on veut faire réfléchir sur sa consommation, sur la façon dont il prépare ses repas, etc. En quelque sorte, ces initiatives injectent de nouveaux « bagages de connaissances », « formes de

compréhension », « savoir-faire » et « états émotionnels » (Reckwitz, 2002) dans les pratiques domestiques.

Finalement, dans ce troisième cas de figure regroupant des « initiatives ayant des missions autres », il est plus difficile de cerner précisément de quelles pratiques il est question, car l'intérêt est moins porté sur les pratiques des initiatives elles-mêmes que sur les pratiques « encouragées » par les initiatives. Il est aussi possible que beaucoup de ces pratiques durables fassent partie du discours des porteurs d'initiatives sans être transposées dans les actions (voir Batel *et al.*, 2016).

6.3 Innovations dans le système agroalimentaire montréalais : vers une transition ?

Les résultats de cette recherche viennent confirmer que les initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais sont porteuses de pratiques alimentaires durables qu'elles accomplissent elles-mêmes ou qu'elles veulent faire adopter aux acteurs avec qui elles sont en lien. Lorsque ces acteurs, que ce soient les citoyens-consommateurs, les restaurateurs, les transformateurs, les distributeurs, les producteurs ou des organisations, recourent aux services ou tirent profit du travail des initiatives, ils changent en quelque sorte des éléments de leurs pratiques domestiques ou de travail et les rendent plus durables pour l'environnement et la société.

Le sujet du gaspillage et des pertes alimentaires, comme problème des systèmes agroalimentaires, a été utilisé comme point d'entrée pour étudier certaines des pratiques des initiatives pour envisager comment ces dernières peuvent contribuer à la transition socioécologique du système alimentaire. La question à savoir si ces pratiques et initiatives sont en train de transformer le système agroalimentaire montréalais demeure. Cette dernière section du Chapitre VI explore ce

questionnement avec la perspective analytique des théories de la transition socioécologique.

Chose certaine, les résultats ont montré que les porteurs d'initiatives rencontrés dans le cadre de cette recherche croient nécessaire la transition du système agroalimentaire. Dans leurs témoignages, ils reconnaissent le besoin de changements « culturels », « sociaux » et dans le rapport à l'alimentation, souvent perçue comme un acte de consommation comme les autres. Le désir de transformer le système auquel ils prennent part peut être motivé par les divers problèmes environnementaux et sociaux qui touchent les systèmes alimentaires et par l'idée que l'ensemble de la population n'a peut-être pas conscience de ces enjeux et qu'il faut changer cette situation.

Les résultats soulèvent toutefois un questionnement récurrent par rapport aux pratiques sociales et à la transition. Les témoignages des répondants mettent beaucoup l'accent sur la sensibilisation, l'éducation et la prise de conscience par rapport aux enjeux agroalimentaires pour entraîner des changements de pratiques. En même temps, ils affirment que, selon leur expérience, l'accomplissement de certaines pratiques (comme l'agriculture urbaine, le glanage, l'achat d'aliments « moches », etc.) peut entraîner l'acquisition de connaissances et/ou une prise de conscience sur les enjeux de l'agroalimentation et que cela peut finalement aider, entre autres, à réduire les pertes et de gaspillage, bref à modifier d'autres pratiques. Dans une perspective de transformation sociale et de transition du système agroalimentaire, on peut alors se demander ce qui intervient en premier : les nouvelles idées qui provoquent de nouvelles pratiques ou les nouvelles pratiques qui, par leur intégration aux routines et leur accomplissement, entraînent une prise de conscience qui fait changer les idées ? C'est en quelque sorte la confrontation entre une posture qui met l'accent sur la socialisation, comme avec le concept de l'*habitus* de Bourdieu, et une autre plus pragmatique. L'*habitus* est défini comme le « générateur » des pratiques et des

représentations des individus et « une matrice de toutes les questions pertinentes à travers laquelle nous appréhendons le monde » (Golsorkhi et Huault, 2006). De ce point de vue, il faut miser sur l'éducation et les idées pour faire changer les pratiques. D'un autre point de vue, une vision issue de la philosophie pragmatique de Dewey reconnaît que les pratiques sont des systèmes d'activités gouvernés par des réseaux de croyances, celles-ci étant ancrées dans les expériences, que les pratiques « s'autocorrigent » et peuvent être modifiées par la rétroaction générée par l'action (Frega, 2010). C'est en quelque sorte la philosophie derrière le *Manuel de transition* de Hopkins (2010) qui met l'accent sur l'action. Selon l'approche pragmatique, la circulation des nouvelles idées pour entraîner un changement social par rapport à l'alimentation passe par l'expérience et l'action. Ce questionnement, bien qu'il n'ait pas été développé lors de l'élaboration du cadre théorique de cette recherche, s'ajoute en complément à la réflexion théorique sur la transformation sociale.

6.3.1 La « niche » montréalaise de l'agroalimentaire

La posture théorique de départ de cette recherche reconnaît l'apport de la perspective multiniveaux (*MLP*) conjuguée à la théorie des pratiques. Le postulat à la base de la combinaison de ces deux approches théoriques est que les pratiques sociales peuvent être transformées par la modification de certains des éléments qui les composent, et ce, à l'intérieur des niches qui émergent dans le régime, ce dernier étant dans ce cas-ci le système agroalimentaire conventionnel. Les niches sont vues comme des « espaces protégés » pour le développement d'innovations sociotechniques et leur fonction « protectrice » évolue au cours du processus de transition, selon Smith et Raven (2012). Il est difficile d'évaluer à quel stade d'évolution est la niche du système agroalimentaire alternatif montréalais, mais à la lumière des données dont on dispose, on peut affirmer que cette niche remplit actuellement une fonction

« nourricière » (*nurturing*) qui alimente la création d'innovations, entre autres par l'entremise du « développement d'attentes positives communes, d'apprentissage social et la construction d'un réseau d'acteurs » (Smith et Raven, 2012, p. 1034). Comme cela a été démontré précédemment, à Montréal, le travail de concertation effectué par le SAM, la fonction informative et éducative développée par presque la majorité des initiatives et la création constante de relations de collaboration et de communication entre les acteurs de l'agroalimentaire sont des éléments qui peuvent être reconnus comme « nourrissants » pour l'évolution du système alimentaire alternatif. Cet espace « protégé » est donc propice à l'introduction dans les pratiques d'éléments bénéfiques pour l'environnement et la société.

Il apparaît ainsi incontestable qu'à l'échelle locale étudiée, des transformations s'effectuent dans le système alimentaire. Cependant, on ne peut affirmer si ces transformations ont des répercussions sur le système conventionnel et les pratiques dont il est porteur à l'échelle globale. La croissance du mouvement alternatif à l'échelle de Montréal laisse quand même croire qu'à long terme, cela pourrait changer, puisque la mise en place de systèmes agroalimentaires alternatifs dans les grandes villes du monde crée des « espaces de changement interreliés » qui mèneront à la transition du système global (Roep et Wiskerke, 2012). C'est aussi en quelque sorte l'objectif du Milan Urban Food Policy Pact, signé en 2016 par 132 villes dans le monde, dont Montréal, Toronto et Vancouver (MUFPP, s. d.). La présente recherche démontre en outre la particularité du cadre urbain comme espace de transformation des pratiques et comme acteur de la transition (Cohen *et al.*, 2015).

Mais quelle est la portée de ces changements à Montréal ? Cela peut dépendre des « publics rejoints » par les initiatives. Le fait de cibler des populations plus défavorisées (financièrement ou sur le plan des connaissances et des savoir-faire alimentaires) ou de rejoindre de façon volontaire ou non des publics plus conscients aux enjeux environnementaux et agroalimentaires a-t-il un impact sur la

portée sociale du changement ? Les résultats de la recherche soulèvent ce questionnement sans y apporter de réponse.

6.3.2 Innovations et verrouillages

Pour revenir aux pratiques sociales exécutées dans cette niche qu'est le système alternatif montréalais, le caractère « innovateur » de certaines initiatives peut être remis en question, alors que d'autres, comme les circuits courts, ont déjà fait leurs preuves en tant qu'« innovations sociales » (Chiffoleau et Prévost, 2012). Comme l'ont souligné Allen *et al.* (2003), beaucoup d'initiatives alternatives proposent de nouveaux choix de consommation, sans nécessairement apporter des changements structuraux au système. Le cas évoqué précédemment de la mise en marché des produits « moches » en est un bon exemple. En créant de la valeur à partir des externalités négatives du système, ces initiatives contribuent probablement à justifier l'existence du problème des pertes alimentaires dans certains secteurs. Mais si elles deviennent un jour *mainstream*, ces initiatives pourraient éventuellement remettre en question les standards stricts qui dictent quels aliments peuvent être commercialisés dans le système conventionnel et faire disparaître ces normes.

Dans un autre ordre d'idée, d'autres initiatives alimentaires montréalaises s'inscrivent dans la mouvance de l'économie de partage grâce à des plateformes numériques (Belk, 2014) au même titre que des initiatives d'autres domaines. Le numérique est alors l'objet qui peut modifier des pratiques. Ces initiatives peuvent être vues comme innovantes dans la mesure où elles engendrent de nouvelles relations entre des individus par la pratique du partage, alors que des réfrigérateurs (qui existent depuis bien plus longtemps que l'Internet) placés dans des lieux communautaires créent le même effet depuis à peine quelques années à Montréal. De plus, ces initiatives

contribuent à rendre visible dans la sphère publique (virtuelle ou réelle) le problème du gaspillage alimentaire.

Toujours en ce qui a trait à la problématique du gaspillage, d'autres initiatives créées à partir du modèle de l'organisation communautaire, qui n'est pas nouveau en lui-même, s'avèrent finalement être les plus innovantes pour éviter et réduire les impacts de ce problème. Comme on l'a vu, les initiatives qui gèrent des stocks d'aliments et qui sont liées à d'autres initiatives dans un même organisme ou qui entretiennent des liens avec d'autres organisations dans un quartier semblent être celles qui s'en tirent le mieux avec le problème des pertes et du gaspillage. Leur réussite passe, comme l'exprimait un répondant, dans la création d'un petit « système » alimentaire à une échelle très locale incluant des activités de production (agriculture urbaine), de transformation, de mise en marché et de services alimentaires. Certains de ces secteurs d'activités nécessitent toutefois des certifications du MAPAQ, ce qui peut représenter une difficulté à surmonter pour les initiatives, selon des témoignages. En somme, grâce à cette centralisation d'activités, les initiatives évitent le gaspillage et les pertes alimentaires et monétaires. Elles peuvent aussi déployer leurs missions éducative et informative de plusieurs façons. Bien entendu, un travail ethnographique dans l'un de ces systèmes ultras locaux permettrait de vérifier ces faits et dans quelle mesure le gaspillage et les pertes sont réduits.

Ces bons points ne signifient pas pour autant que toutes les initiatives, peu importe leurs missions et leurs fonctions, ne rencontrent pas de difficultés pour transformer leurs pratiques alimentaires et celles des autres acteurs. Les initiatives font face, comme on l'a vu, à plusieurs défis associés à la matérialité des aliments (objets périssables), aux logistiques à mettre en place, à la pérennisation et à la viabilité de leurs projets (questions de financement et de relations) et à la création de partenariats, etc. D'autres défis et difficultés sont spécifiquement attribuables à l'évitement et à la réduction du gaspillage et des pertes alimentaires, tel que l'a résumé le tableau 5.10.

Un défi souligné par une répondante est en fait le défi de toute initiative de la transition : « démarginaliser » les initiatives, c'est-à-dire faire en sorte que les pratiques dont elles sont porteuses soient adoptées par le plus grand nombre possible d'acteurs. En somme, les défis de tous les jours rencontrés par les initiatives peuvent être associés à des « verrouillages » bloquant le processus de transition vers un système alimentaire plus durable. Ainsi, comme le soulignent Audet *et al.* (2014, 2015) dans leur étude sur le modèle d'innovation des marchés de quartier à Montréal,

[...] la notion de « verrouillage » a souvent été mobilisées pour décrire les configurations de pratiques, de règles, d'acteurs et d'organisations ayant pour effet de canaliser l'énergie et les ressources des marchés de quartier dans certaines routines. [...] Souvent incontournables, toujours contraignants, ces verrouillages institutionnels et sociotechniques peuvent aussi être considérés comme les charnières d'une transition vers un nouveau système agroalimentaire montréalais. (Audet *et al.*, 2014, p. 39)

C'est en effet en surpassant ces verrouillages et que les initiatives alternatives peuvent faire avancer le système alimentaire local vers un système de plus en plus durable. L'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires est donc en lui-même un verrouillage dans cette voie et le résultat d'un ensemble de verrouillages institutionnels et sociotechniques. En tant qu'enjeu politique, il nécessite une convergence de décisions publiques et politiques qui remettent en cause des éléments structuraux du système alimentaire et visent à modifier les éléments des pratiques plutôt que de cibler l'individu. Cela va de pair avec une conception politique différente du changement social (Shove, 2010). *L'empowerment* de la niche de l'agroalimentaire alternatif, phase subséquente à la fonction « nourricière » qu'elle remplit actuellement, passe sans conteste par un processus politique et la diffusion dans toute la sphère sociale de l'indéniable reconnaissance que « les règles du jeu doivent changer » (Smith et Raven, 2012). Ce processus d'empowerment est commencé à l'échelle de la ville et devra s'étendre à d'autres niveaux et dans d'autres sphères que l'agroalimentaire pour engendrer une transition socioécologique des différents systèmes sociotechniques.

CONCLUSION

En présentant le gaspillage et les pertes alimentaires comme une problématique complexe aux dimensions environnementales, socioéconomiques et politiques, cette recherche a voulu mettre en lumière un des nombreux problèmes des systèmes agroalimentaires. Nécessitant une approche interdisciplinaire et intersectorielle, la problématique du gaspillage et des pertes alimentaires est aussi un objet scientifique difficile à circonscrire puisque ses définitions ne font pas consensus au sein de la communauté scientifique et de la sphère sociopolitique.

En réaction à ces problèmes qui affectent les systèmes agroalimentaires, de nombreuses initiatives constituant des solutions de remplacement aux modes de production, de transformation, de mise en marché et de consommation du système agroalimentaire industrialisé et mondialisé, dit le système « conventionnel », émergent depuis des années dans plusieurs villes du monde. Ces initiatives sont créées dans le but de rendre les systèmes agroalimentaires plus durables, c'est-à-dire fondés sur des pratiques « économiquement viables, socialement soutenables et écologiquement responsables » (Chiffolleau et Prévost, 2012). À des échelles locales, ces initiatives forment des systèmes agroalimentaires alternatifs et font partie de ce que certains définissent comme le *food movement*, un mouvement social axé sur les enjeux agroalimentaires (Levkoe et Wakefield, 2014).

Devant ces manifestations d'un désir de changement des systèmes agroalimentaires et avec la politisation de l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires dans le domaine public (Cloteau et Mourad, 2016), la question s'est imposée de découvrir comment les initiatives alternatives prennent en compte cet enjeu. De plus, le contexte actuel de

l'agroalimentaire à Montréal, qui est le lieu de la création d'un grand nombre d'initiatives alternatives, a rendu encore plus pertinent d'ancrer ce questionnement dans cet espace. En s'intéressant aux transformations que peuvent engendrer de telles initiatives dans un système alimentaire, la recherche s'est inscrite dans les études sur la transition. La posture théorique qui a été préconisée est la combinaison entre la perspective multiniveaux (*multi-level perspective*) et la théorie des pratiques. Cette théorie, qui s'intéresse à la « logique des choses » (Evans, 2012), reconnaît l'émergence, la reproduction ou la disparition de pratiques — des blocs d'éléments interconnectés entre eux (Reckwitz, 2002) reproduits dans le temps et l'espace par leur exécution par les acteurs sociaux (Giddens, 1987) — dans la vie quotidienne par la circulation horizontale d'éléments formant ces pratiques à travers et entre les régimes (Shove et Walker, 2010). La perspective multiniveaux étudie justement les changements qui émergent de l'interaction entre les régimes (le système agroalimentaire conventionnel, par exemple) et les niches (les initiatives alternatives, par exemple) (Spaargaren *et al.*, 2012). Comme on l'a vu, l'utilisation de ces deux approches théoriques est entièrement appropriée dans le cas où les pratiques alimentaires sont au cœur de la recherche.

La recherche qualitative qui été présentée dans ce mémoire s'est étalée sur deux ans, de fin 2014 à fin 2016. Elle s'est articulée autour de trois sous-objectifs qui étaient 1) de dresser un portrait du système agroalimentaire alternatif montréalais, 2) de documenter et d'analyser les pratiques relatives à la consommation et au gaspillage alimentaires portées par les initiatives qui forment ce système et par les acteurs qu'elles rejoignent et, enfin, 3) d'envisager si ces pratiques peuvent contribuer à la transition socioécologique du système montréalais. Pour remplir ces objectifs, la stratégie de recherche s'est organisée autour de deux étapes principales : la première a consisté en une recherche documentaire pour créer le répertoire des initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais et la deuxième a été de mener des entretiens semi-dirigés avec 20 personnes responsables d'initiatives alternatives

montréalaises. L'échantillon a été sélectionné par une méthode non probabiliste, le choix raisonné. Cela se justifie par le peu de recherches qui ont été menées sur le système agroalimentaire montréalais et parce qu'on s'est intéressé aux particularités de la population à l'étude.

Des 340 initiatives alternatives recensées et classées dans les catégories « Marchés de quartier », « Programmes de jumelage », « Initiatives de courtage », « Initiatives d'échange », « Programmes, projets sociaux et ateliers », « Cueillette urbaine » et « Agriculture urbaine », les pratiques portées et promues par près de 27 initiatives ont été étudiées, un nombre suffisant pour révéler la diversité des fonctions remplies par ces initiatives. En outre, la saturation des données a été atteinte à quelques moments lors de l'analyse. Cependant, il faut convenir que le nombre peu élevé d'initiatives étudiées dans certaines catégories rend ardue la généralisation des résultats. De plus, le fait d'étudier justement des initiatives de types très différents les uns des autres est une difficulté qui a été relevée tout au long de la recherche. D'autres recherches menées dans l'avenir pourraient donc s'intéresser aux initiatives de catégories particulières, complétant ainsi cette recherche et le travail mené auparavant par Audet *et al.* (2014, 2015) sur les marchés de quartier de Montréal. Quoi qu'il en soit, la présupposée « nouveauté » du système agroalimentaire montréalais comme objet d'étude, le fait que ce système soit constamment en construction et en évolution, ainsi que la diversité des manières possibles d'aborder l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires ont été des défis en eux-mêmes. En même temps, ces éléments ont contribué à la richesse de cette recherche.

Pour ce qui est des résultats, retenons qu'en général, les initiatives alternatives montréalaises sont porteuses de nouvelles pratiques socioécologiques et qu'elles partagent une certaine volonté de transformer le système agroalimentaire. Les représentations sociales tirées du discours des répondants montrent que le système alternatif montréalais peut être vu comme un réseau d'acteurs qui laisse une place

importante aux citoyens ; il peut aussi être vu à travers l'opposition au concept de système « conventionnel » et à travers les représentations de l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires.

Ainsi, ce sont les missions des initiatives qui guident leurs pratiques et celles qu'elles veulent faire adopter aux acteurs avec qui elles sont en lien. Trois cas ont été relevés : 1) les initiatives dont un des buts principaux est la lutte contre les pertes et le gaspillage ; 2) les initiatives aux missions diversifiées qui ont à gérer des quantités d'aliments par leurs activités de production, de mise en marché, d'approvisionnement, etc., et ; 3) les initiatives dont les objectifs sont centrés autour d'autres aspects des systèmes alternatifs comme la transmission d'informations, de connaissances et de compétences sur des enjeux agroalimentaires ; la mise en place de circuits courts ; la mise en relation d'acteurs, etc. Les pratiques des initiatives peuvent donc s'organiser autour d'un de ces scénarios qui mettent l'accent sur la place de l'enjeu du gaspillage et des pertes alimentaires dans les actions. À noter cependant que, comme l'affirmaient Dubuisson-Quellier et Plessz (2013), la recherche a souligné la difficulté de délimiter empiriquement les pratiques. Partir de la définition de Reckwitz (2002) a été un fil conducteur nécessaire.

Il est ressorti de la discussion que certaines initiatives ne sont peut-être pas aussi « innovantes » qu'elles en ont l'air, puisque leurs actions ne remettent pas en question des aspects dysfonctionnels du système agroalimentaire en général. Le problème du gaspillage et des pertes doit être attaqué à la source (Mourad, 2016) et « l'innovation logistique et managériale [comme] l'ouverture de nouvelles niches marchandes » (Cloteau et Mourad, 2016), telles que la mise en marché de produits « moches », peuvent contribuer à justifier l'existence du problème. Son ampleur et le fait qu'il soit souvent abordé de manière sectorielle (Gille, 2012) rendent extrêmement difficile d'y trouver des solutions pérennes. Les initiatives alternatives agissent toutefois à leur échelle et avec leurs moyens pour éviter et réduire les pertes et le gaspillage.

L'instauration de petits systèmes alimentaires à des échelles ultra locales est apparue comme une bonne façon de remplir cet objectif. Les initiatives alternatives accordent également beaucoup d'importance à l'introduction de nouvelles « formes de compréhension » et de « savoir-faire » pour transformer les pratiques par des outils d'éducation, d'information et de sensibilisation sur les enjeux agroalimentaires. L'impact de ces outils sur les pratiques des acteurs est toutefois difficilement vérifiable. Des études ethnographiques, à l'image des travaux de Evans (2011, 2012), pourraient être menées sur le terrain, dans les initiatives, et avec les différents acteurs avec qui elles sont en relation pour étudier l'impact de ces outils, mais aussi comment les mesures anti-gaspillage mises en place fonctionnent réellement. Ce genre de dispositif de recherche permettrait de creuser la question, brièvement évoquée, de l'articulation idées / pratiques, à savoir quel élément intervient en premier pour la transformation sociale.

Tout compte fait, les initiatives montréalaises qui ont été étudiées ici font partie d'une niche dont la « protection » gagnerait à être renforcée pour mieux favoriser des transformations dans les pratiques alimentaires. Politiser davantage les enjeux agroalimentaires en territoire montréalais et trouver les moyens de surpasser les « verrouillages sociotechniques et institutionnels » (Audet *et al.*, 2014, 2015) auxquels font face les initiatives contribueraient à entraîner le système agroalimentaire vers une transition où les structures du système conventionnel seraient mises au défi et forcées à devenir plus durables. Reste à explorer si, lorsque le conventionnel s'allie à des initiatives alternatives en intégrant leurs valeurs et en les finançant comme c'est le cas, par exemple, des ateliers « À vos frigos », organisés par l'organisme Jour de la Terre et financés par le fonds Éco IGA, cela contribue réellement à la transition du système agroalimentaire. Ce genre de cas représente peut-être une victoire et une légitimation de l'alternatif, mais en même temps, cela souligne les limites du « consensus apparent » autour de la recherche de solutions pour transformer profondément le système agroalimentaire.

ANNEXE A

RÉPERTOIRE DES INITIATIVES ALTERNATIVES DU SYSTÈME AGROALIMENTAIRE MONTRÉALAIS

Type d'initiative	Initiatives/ Programmes	Organisme associé / promoteur	Année d'entrée en fonction	Fonctions
Marchés de quartier	Haltes maraîchères Ahuntsic / Marché Ahuntsic-Cartierville	Ville en vert (éco-quartier Ahuntsic–Cartierville)	2009	VauD; Info/F
	Marché mobile / Marché Ahuntsic-Cartierville	Ville en vert (éco-quartier Ahuntsic–Cartierville)	2009	VauD; Info/F
	Marché solidaire métro Sauvé / Marché Ahuntsic-Cartierville	Ville en vert (éco-quartier Ahuntsic–Cartierville)	2016	VauD; Info/F
	Marché solidaire Frontenac	Carrefour alimentaire Centre-Sud	2007	App; VauD; Info/F; Liai; Éch; Prép/C
	Fruixi	Carrefour alimentaire Centre-Sud	2011	VauD; Info/F
	Le Petit marché de l'Est de Rosemont			App; VauD
	L'autre marché Angus		2009	VauD; Info/F
	Marché de la Forêt Baldwin	Plateau milieu de vie	2011	VauD
	Marché Bonne Bouffe/Good Food Market	Dépôt alimentaire NDG	2015	VauD; Info/F
	Marchés de quartiers publics (Jean-Brillant (métro Côte-des-Neiges); métro Papineau; métro Mont-Royal; Place Jacques-Cartier; Place Pasteur; Square Dorchester; Carré Philips; Carré St-Louis; Square Victoria) [Et plus à venir dans les prochaines années...]	Corporation de gestion des marchés publics de Montréal	1993	VauD
	Marché St-Pierre	Comité RUI quartier St-Pierre	après 2003	VauD; Info/F; Prép/C
	Marché Bois-Francis	Association des propriétaires des Bois-Francis (APBF)		App; VauD
	Marché solidaire Père-Marquette	Regroupement des tables de concertation de la Petite-Patrie	2014?	VauD

	Marché fermier de l'UQAM	Aliments d'ici	2013	VauD; Info/F
	Concordia farmers market			VauD
	McGill farmers market			VauD
	Marché Fermier	Maison de l'amitié (Plateau)	2009	VauD; Info/F
	Mini-marché du Roulant	Santropol roulant		VauD
	Marché / café citoyen de la Petite-Bourgogne	Équipe mobile en alimentation	2009	VauD; Prép/C
	Marché de quartier de Lasalle	Nutri-Centre LaSalle		VauD
	Les mini-marchés des Jardins Skawanoti	Éco de la Pointe-aux-Prairies	2015 (début et fin)	VauD
	Mini-marché de St-Henri	Solidarité Saint-Henri		VauD
	kiosque des Bioloaux	Bioloaux / CAPÉ		VauD
	kiosques maraîchers dans Mercier-Ouest	Y'a QuelQu'un l'aut'bord du mur (YQQ) (éco-quartier MHM)		VauD; Info/F
	Vélo-marché dans Mercier-Est	Y'a QuelQu'un l'aut'bord du mur (YQQ) (éco-quartier MHM)		VauD; Info/F
	marché au métro Cadillac	Y'a QuelQu'un l'aut'bord du mur (YQQ) (éco-quartier MHM)	2016	VauD; Info/F
	marché mobile La brouette maraîchère (MHM)		2016	VauD
	Relais laurentien — épicerie solidaire			VauD
	Marchés fermiers de Verdun	L'art d'élever des enfants (AEE) et Coopérative Abondance urbaine solidaire (CAUS)		VauD
	Les marchés du Nord (Montréal-Nord)	Système alimentaire pour tous		VauD
	Panier futé - Coop de solidarité en distribution alimentaire (Montréal-Nord)	Système alimentaire pour tous	2014	App.
	Épicerie solidaire de l'Est (Montréal-Nord)			VauD
	Marché des Fermiers — Maison des Éclusiers (Vieux-Montréal)		2016	App; VauD; Liai; Info/F
	Notre magasin général	Corporation de développement communautaire de Rivière-des-Prairies	en cours de développement	VauD
	Le petit marché du partage (Lachine-Est)	Collaboration COVIQ, Marché St-Pierre, Revitalisation St-Pierre et GRAME	2016	VauD
Programmes de jumelage	Réseau des fermiers de famille	Équiterre	1995	Info/F; Liai
	Bonne boîte bonne bouffe	Moisson Montréal	2003-2016	App
	Programme de paniers bio (en ASC)	Santropol roulant		App

	Du jardin à l'assiette — paniers urbains hebdomadaires à Lasalle	Nutri-Centre LaSalle	2015	App.
	Les paniers AlterNative Bio		2002	App
	Paniers des Jardins Skawanoti	Éco de la Pointe-aux-Prairies	2015 (début et fin)	App
	Paniers de La ferme d'Orée		2000?	App; Prép/C
	Paniers de La Shop à légumes		2014	App
	Paniers de fruits et légumes locaux (non bio)	Carrefour alimentaire Centre-Sud		App
	Ma ferme		2015	Liai
	En direct de la ferme (coop)			App
	ASC Coop Les jardins de la résistance		2006	App
	ASC Ferme Zéphyr		1997	App; VauD; Info/F
	Paniers Les racines de l'île		2016	App; Info/F
	ASC La brouette maraîchère		2016	App.
	ASC Les jardins de la Montagne		1997	App; Info/F
Initiatives de courtage	Provender		2013	Liai
	Second life		2016	App
	Eatizz		2016	Liai
	Dépanneur fraîcheur	Regroupement montréalais des dépanneurs fraîcheur/ Carrefour alimentaire Centre-Sud, Enraciner la fraîcheur - Bordeaux-Cartierville, Solidarité Saint-Henri, Dans mon coin, on mange sain ! - GRAME Lachine		Liai; VauD
	Réseau de gaspillage zéro	Dépôt alimentaire NDG		Liai
	projet Approvisionnement alimentaire (écoles, garderies, etc.)	Équiterre		Liai; Info/F
	Service de courtage en alimentation durable	La tablée des chefs		Liai
	RAM — Récupération alimentaire Montréal		2016	Liai; Éch
	Partenariat contre le gaspillage commerces et organismes communautaires Ahuntsic	Ville en vert (éco-quartier Ahuntsic-Cartierville)	2015	Liai; Info/F
Initiatives d'échanges	Réseau jardinage Villeray	Villeray en transition	2012	Liai; Éch
	Plantcatching		2011	Liai; Éch
	Application Bon App		2015	Éch; Info/F
	Partage ta terre			Liai; Éch

	Réseau de jardinage du Sud-Ouest et de Verdun			Info/F; Liai; Éch
	Le Fridge Amherst		2015	Éch
	Le Fridge de La Petite-Patrie		2015	Éch
	Frigo des Ratons de Rosemont		2016	Éch
	Le petit Pantagruel (fridge Hochelaga)		2015	Éch
	Frigo des rhinos d'Hochelaga		2016	Éch
	Frigo des écureuils gourmands		2016	Éch
	Frigo des buissons d'Anjou		2016	Éch
	Frigo des louveteaux de Tétreault		2016	Éch
	Frigo-partage de l'UdeM		2016	Éch
Programmes, projets sociaux et ateliers	Slow Food Montréal			Info/F
	SAM 2025	Concertation Montréal	2014	Liai; Info/F
	Incroyables comestibles Montréal			Pd; Info/F
	Projet Enraciner la fraîcheur	Ville en vert (éco-quartier Ahuntsic–Cartierville) / Comité en sécurité alimentaire de Bordeaux-Cartierville		Pd; Pc; Liai
	Formation Enraciner	Alternatives		Info/F
	Programme Nourrir la citoyenneté	Alternatives		Info/F
	Hochelaga à table	Alternatives		Info/F
	Ateliers/formations Jardinez et mangez santé!	Ville en vert (éco-quartier Ahuntsic–Cartierville)		Info/F
	Groupe de travail en agriculture urbaine (GTAU)			Info/F; Liai
	Groupe «Zéro gaspillage»	Carrefour alimentaire Centre-Sud		Info/F; Prép/C
	Cultiver l'espoir	Regroupement des magasins-partage de l'île de Montréal	2015	Pc; App
	Projet Potagers solidaires	Les pousses urbaines		Pc; Liai; Info/F; Prép/C
	Récoltes solidaires	Carrefour alimentaire Centre-Sud		Pd; Info/F; Prép/C
	Ateliers Boîte à lunch	Dépôt alimentaire NDG et Carrefour alimentaire Centre-Sud		Info/F; Prép/C
	Ateliers À vos frigos	Jour de la Terre		Info/F; Prép/C
	Projet La santé au menu	ITHQ		Info/F
	Justice alimentaire Montréal			Info/F

	Le campus potager (Université Concordia)			Pd; Info/F
	CRAPAUD (UQAM)			Pd; Info/F
	P.A.U.S.E. (UdeM)			Pd; Info/F
Cueillette urbaine	Fruits défendus	Santropol roulant		Éch; Liai
	Jamais loin de l'arbre	Ville en vert (éco-quartier Ahuntsic–Cartierville)		Éch; Liai
	Vergers de chez nous			Éch; Liai
	La Cueillette de Villeray	Villeray en transition		Éch; Liai
Agriculture urbaine / Jardins collectifs	J. collectif 2e avenue (groupe famille)	Jardins collectifs de Bouffe Action de Rosemont		Pd; Info/F
	J. collectif de l'entre-gens (groupe famille)			
	J. collectif Basile-Patenaude (au sein du jardin communautaire)			
	J. collectif Étienne- Desmarteau (au sein du jardin communautaire)			
	J. collectif Rosemont (au sein du jardin communautaire)			
	J. collectif des enfants (au sein du jardin communautaire)			
	J. d'intégration sociale pour personnes à mobilité réduite			
	Le jardin et le poulailler urbain de la Maisonnnette des parents	La Maisonnnette des parents		Pd; Info/F
	J. du marché			Pd
	J. de Gaïa			Pd
	Jardins en pots — dans l'est de la Petite-Patrie			Pd; Info/F
	Un jardin pour tous	Éco-quartier Rosemont–La Petite-Patrie		Pd
	J. du 1er groupe scout St- Jean-Berchmans		2014	
	J. partagé de la ruelle verte (RPP)	Incroyables Comestibles Montréal		Pd
	Potager Beaux d'écores (RPP)	Beaux d'Écores		Pd
	Les Vieilles casseroles / Gardens Party (Jardins collectifs instaurés dans le jardin communautaire La Mennais)	Alimentation à tout prix / CRAC- PP		Pd

Argyle joyeuse/Forêt enchantée/Potager à partager (Jardins collectifs instaurés dans le jardin communautaire Père-Marquette)			
J. de la ruelle Holt / 1e avenue	comité de ruelle verte Holt - Rosemont - 1e et 2e av.		Pd
J. collectif du Carrefour populaire de St-Michel	Carrefour populaire de St-Michel	2012	Pd
J. collectif Saint-Roch	Vrac environnement (V-St-M-P-Ext)	2008	Pd
J. collectif Bloomfield			
J. de la Culture (dans passage piétonnier entouré de coop d'habitation et de HLM)	des citoyens de Villeray		Pd
J. de la Maison de quartier Villeray	Réseau des jardins collectifs de Villeray / Maison de quartier Villeray		Pd; Info/F
J. de la Maison des grands-parents de Villeray			
Projet Est de Villeray			
J. Rousselot			
J. Pascal			
J. École Marie-Favery			
Jardin le Prévost			
Jardin Bureau de la communauté haïtienne de Montréal			
J. de l'école Saint-Barthélemy (pavillon Des Érables)			
J. de l'école Georges-Vannier (potager et verger)			
J. de l'école Henri-Julien			
J. de l'école St-Grégoire-Le-Grand			
J. de l'école Saint-Gérard (potager et verger)			
J. École Sainte-Cécile			
J. thérapeutique			
J. HLM Pontbriand			
Le Mange-Trottoir	Collectif derrière le projet d'aménagement comestible en permaculture urbaine dans Villeray		Pd
J. École Saint-Simon-Apôtre	projet Jardins Collectifs Ahuntsic / Ville en vert (Chantier Sécurité Alimentaire)	2012	Pd; Info/F
J. École Saints-Martyrs-Canadiens		2012	Pd; Info/F

J. des habitations Meunier-Tolhurst et Saint-Sulpice		2013	Pd
Bac-O-Balcons	Ville en vert (éco-quartier Ahuntsic–Cartierville)		Pd
J. collectif du Groupe Ressource	Groupe Ressource du Plateau Mont-Royal		Pd
Champ des possibles (j. en bacs)	Le champ des possibles		Pd
J. de l'amitié Friendship Garden	Maison de l'Amitié	2009	Pd
Nourriture à partager en bacs (Plateau)	Incroyables comestibles Montréal		Pd
J. Tournesol	Projet côté cour côté jardin / la Maison d'aurore (Plateau)		Pd
J. de la ruelle verte Cartier-Chabot	Comité de la ruelle verte Cartier-Chabot		Pd
J. Le Plateau de travail	Sentier urbain		Pd; Info/F
La ruelle potagère	80 Ruelle de l'Avenir		Pd; Info/F
J. collectif Habitations de Lorimier	Éco-quartier Sainte-Marie	2010	Pd
J. Va	Projet Les É-pousse-touflants / Innovation Jeunes (Ville-Marie)		Pd
projet Culti-vert (toit vert palais des congrès)		2011	Pc; Pd
Westhaven Urban Roots	Projet Ça pousse / Action communiterre	2014	Pd; Info/F
J du centre communautaire de la Côte-des-Neiges	Table de concertation jeunesse de Côte-des-Neiges		Pd
Garden of Thyme	Réseau des jardins de la victoire/ Action Communiterre		Pd; Info/F; Liai
J. Griffith			
J. St-Thomas			
Jardin Rosemary			
J. Racines de Paix			
J. Phoenix			
J. Biotop du campus Loyola			
Jardin parc n lot			
Peppers Garden			
J. Tilleul			
J. Cantaloup			
J du centre communautaire de la Côte-des-Neiges	Table de concertation jeunesse de Côte-des-Neiges		Pd
J. École Simonne-Monet	Réseau des Jardins Collectifs de Côte-des-Neiges/ SOCENV	2003	Pd; Info/F
J. Goyer			
J. Gatineau			
J. des nations			

J. Saint-Pascal			
Lavoie 1			
Place Lucy			
Place Newman			
Relais CDN			
J. École Félix-Leclerc			
J. Kitayama			
Mountans Sights			
Jardin chez soi	Projet Du jardin à l'assiette / Coop Chez soi		Pd; Info/F; Prep/C
Incroyables comestibles NDG (vingtaine de bacs sur Sherbrooke ouest)			Pd
J. de l'école La Dauversière	Nature-Action Québec (éco- quartier de Saint-Léonard)		Pd
J. collectif de l'îlot Pelletier (Montréal-Nord)	Regroupement des citoyens de l'îlot pelletier		Pd
J. Mavi / Jardins Skawanoti	Sentier de la biodiversité (partenariat avec les Jardins Skawanoti) / Éco de la Pointe- aux-Prairies	2014	Pc; App; Info/F
jardins scolaires	Alternatives		Pd; Info/F
Planter partout	Comité d'Hochelaga autour du partage et de l'éducation en agriculture urbaine (CHAPEAU)		Pd; Info/F
J. Vert l'Harmonie	Projet Harmonie / Vert	2010	Pd; Info/F
Mini serre éducative	l'Harmonie (MHM)	2015	
J. de l'Esplanade	Projet Paysage solidaire/ Y'a quelqu'un l'aut'bord du mur		Pd; Info/F
J. solidaire			
J. secret			
J. du Collège			
Le champ olympique YMCA			
Le champ olympique			
Potager La Fontaine			
Potager Dunton			
J. Chez nous de Mercier-Est			
J. Agriculture urbaine (MHM)	Projet Cultivons-Nous / Sentier urbain/Maison à Petits pas		Pd; Info/F
Jardin collectif Éco-culturels	Projet Les Jardins Éco-culturels de St-Laurent / RUI Quartier Hodge-Place Benoit	2007	Pd; Info/F
Forêts nourricières du quartier Place Benoît			
Jardin sur le toit de la Maison de l'enfance (CPE-CPS)	Vert cité (éco-quartier ville Saint-Laurent)		Pd; Info/F
Jardin de l'école Parkdale			

	Jardin de l'école Katimavik			
	Jardin de l'école Gardenvue			
	Jardin de la garderie Le jardin des rêves			
	Jardin de l'école Marielle-Dumont			Pd
	Potager éducatif éco-quartier Pierrefonds-Roxboro	SOS Planète		Pd; Info/F
	Jardins collectifs: prenons racine! (7 jardins collectifs dans Lachine)	GRAME-Éco-quartier Lachine		Pd; Info/F
	Jardins en bacs	Pro-Vert Sud-Ouest	2011	Pd; Info/F
	J. Égaliterre		2006	
	J. du Nutri-Centre Lasalle	Nutri-Centre Lasalle		Pd
	Jardin Sébastopol	Action gardien		Pd
	J. «à tout le monde»	Carrefour d'édu. Populaire (Pte-St-C)		Pd; Info/F
	J. du YMCA	YMCA Pointe-Saint-Charles / Éco-quartier Sud-Ouest		Pd
	La tomate Kung Fu			Pd
	J. L'Oasis	Maison Saint-Colomba		Pd; Info/F
	Le concombre masqué	Jardins collectifs de Pointe-Saint-Charles / Club populaire des consommateurs de Pointe-St-Charles		Pd
	Le Ratatouillé			
	La Dent verte			
	Jardin St-Gabriel (Pointe-St-Charles)			Pd
	J. de la liberté (Pointe-St-Charles)	La pointe libertaire		Pd
	Les Jardins Collectifs de L'Allée des Tanneries	Les Jardins Collectif de L'Allée des Tanneries	2009	Pd; Info/F
	Jardin collectif de la Ruche d'art			Pd
	J. du parc Adrien-D.-Archambault	Société d'horticulture de L'Île-des-Soeurs		Pd
Agriculture urbaine / entreprises agricoles	Fermes Lufa		2009	Pc; App.
	Ferme Pousse-Menu		1988	Pc; V. déch
	Cycle alimenterre			Pc; Info/F; Éch
	Coop Abondance urbaine solidaire			Pd; Info/F; Liai; Éch
	Blanc de gris			Pc; V. déch
	7 à nous (en développement)			Pc; VauD; Prep/C; Liai; V. déch
	Écosystèmes alimentaires urbains (ÉAU)		2016	Pd; Pc; Info/F

	Ça pousse		Action Communiterre	2013	Pd; Info/F
	Coop Bioma			2015	Pc; Pd; Info/F
AU/ j. communautaires	<u>Arrondissements</u>		<u>nb de jardins</u>	Pd; Info/F; Éch	
1	PÈRE-MARQUETTE	Rosemont— La Petite-Patrie	125		
2	GEORGES-VANIER	Ville-Marie	63		
3	VERSAILLES	Ville-Marie	57		
4	CENTRE-SUD	Ville-Marie	44		
5	DES 50 CITOYENS	Ville-Marie	27		
6	SAINTE-CATHERINE	Ville-Marie	36		
7	PANET	Ville-Marie	10		
8	BALDWIN	Le Plateau-Mont-Royal	45		
9	MÉDÉRIC-MARTIN	Ville-Marie	37		
10	SAINT-EUSÈBE	Ville-Marie	34		
11	SAINTE-MARIE	Ville-Marie	75		
12	HOCHELAGA	Mercier—Hochelaga-Maisonnette	27		
13	MAISONNEUVE	Mercier—Hochelaga-Maisonnette	236		
14	BASILE-PATENAUE	Rosemont— La Petite-Patrie	77		
15	DE LORIMIER	Le Plateau-Mont-Royal	119		
16	RIVARD	Le Plateau-Mont-Royal	29		
18	ÉTIENNE-DESMARTEAU	Rosemont— La Petite-Patrie	147		
19	DU CARREFOUR	Rosemont— La Petite-Patrie	16		
20	DE LA PETITE-BOURGOGNE	Le Sud-Ouest	30		
21	LA LÉGUMIÈRE ROSE-DE-LIMA	Le Sud-Ouest	88		
22	BONS VOISINS	Le Sud-Ouest	38		
23	SAINTE-MARIA-GORETTI	Rivière-des-Prairies—Pointe-aux-Trembles	24		
24	PIERRE-LACROIX	Rivière-des-Prairies—Pointe-aux-Trembles	118		
25	SOULIGNY	Mercier—Hochelaga-Maisonnette	125		
26	ARC-EN-SOL	Mercier—Hochelaga-Maisonnette	112		
27	PIERRE-BERTRAND	Mercier—Hochelaga-Maisonnette	29		
28	DUPÉRE	Mercier—Hochelaga-Maisonnette	132		
29	B.P. TÉTREAUVILLE	Mercier—Hochelaga-Maisonnette	60		
30	LES DEUX SAPINS	Rivière-des-Prairies—Pointe-aux-Trembles	29		
31	MARSEILLE	Mercier—Hochelaga-Maisonnette	11		

32	HABITATIONS JEANNE-MANCE	Ville-Marie	55
		Côte-des-Neiges—Notre-Dame-de-Grâce	139
33	VICTORIA		
34	FAUBOURG SAINT-LAURENT	Ville-Marie	12
35	DES SEIGNEURS	Le Sud-Ouest	109
36	LA POINTE-VERTE	Le Sud-Ouest	50
37	MILE-END	Le Plateau-Mont-Royal	93
38	SAINT-MARC	Rosemont— La Petite-Patrie	23
		Rivière-des-Prairies—Pointe-aux-Trembles	71
39	SAINTE-MARTHE		
40	LA MENNAIS	Rosemont— La Petite-Patrie	56
		Côte-des-Neiges—Notre-Dame-de-Grâce	21
41	SAINT-RAYMOND		
42	ANGRIGNON	Le Sud-Ouest	110
		Villeray—Saint-Michel—Parc-Extension	68
43	LE GOUPILLIER		
		Villeray—Saint-Michel—Parc-Extension	64
44	LE MICHELOIS		
		Villeray—Saint-Michel—Parc-Extension	238
45	VILLERAY		
		Villeray—Saint-Michel—Parc-Extension	28
46	DE NORMANVILLE		
		Côte-des-Neiges—Notre-Dame-de-Grâce	39
47	RENCONTRES		
		Côte-des-Neiges—Notre-Dame-de-Grâce	164
48	CHÂTEAUFORT		
		Villeray—Saint-Michel—Parc-Extension	178
49	BABYLONE		
50	SAINT-SULPICE	Ahuntsic-Cartierville	259
		Villeray—Saint-Michel—Parc-Extension	50
51	DE LILLE		
52	AHUNTSIC	Ahuntsic-Cartierville	130
		Villeray—Saint-Michel—Parc-Extension	213
53	CHAMPDORÉ		
		Côte-des-Neiges—Notre-Dame-de-Grâce	46
54	NOTRE-DAME-DE-GRÂCE		
		Côte-des-Neiges—Notre-Dame-de-Grâce	26
55	DE LA SAVANE		
56	CHRIST-ROI	Ahuntsic-Cartierville	56
57	LES CASTORS	Ahuntsic-Cartierville	18
58	PIERRE-LAPOINTE	Ahuntsic-Cartierville	68
59	MARCELIN-WILSON	Ahuntsic-Cartierville	196
60	SAULT-AU-RÉCOLLET	Ahuntsic-Cartierville	50
		Rivière-des-Prairies—Pointe-aux-Trembles	85
61	LES ARPENTS VERTS		

62	CABRINI	Mercier—Hochelaga-Maisonneuve	127
63	ROSEMONT	Rosemont— La Petite-Patrie	171
64	L'ÉGLANTIER	Rosemont— La Petite-Patrie	85
65	LAURIER	Rosemont— La Petite-Patrie	42
66	SAINT-ANDRÉ	Ville-Marie	28
67	CABRINI (ANNEXE)	Mercier—Hochelaga-Maisonneuve	12
68	DESCHAMPS	Ahuntsic-Cartierville	64
69	ARTHUR-PÉLOQUIN	Saint-Léonard	68
70	COUTURE	Saint-Léonard	34
71	LES JARDINS ALICE-PATTERSON	Verdun	200
72	ROI-RENÉ	Anjou	67
73	LUCIE-BRUNEAU	Anjou	78
74	LES POUCE VERTS DE VERDUN	Verdun	75
75	JARDINS DE L'HÔPITAL DOUGLAS	Verdun	180
76	MONTRÉAL-NORD	Montréal-Nord	131
77	NOËL-NORD	Saint-Laurent	25
78	HARTENSTEIN	Saint-Laurent	23
79	ALEXIS-NIHON	Saint-Laurent	28
80	SUPER JARDIN	Saint-Laurent	40
81	SAINT-LAURENT	Saint-Laurent	42
82	JARDIN CARDINAL	Saint-Laurent	32
83	PIERRE-ÉLLIOTT-TRUDEAU	Outremont	58
84	DES RAPIDES	LaSalle	143
85	CHARLES-NAGUY	LaSalle	213
86	JARDIN RICHELIEU	Rivière-des-Prairies—Pointe-aux-Trembles	44
87	ANDRÉ-LAURENDEAU	Anjou	62
88	SPALDING	Anjou	77
89	DES ROSERAIES	Anjou	48
90	NOTRE-DAME	Anjou	98
91	GÉRARD-LEGAULT	Ahuntsic-Cartierville	118
92	JARDIN WILFRID-VINCENT	Lachine	30
93	JARDIN SHERBROOKE	Lachine	30
94	REMEMBRANCE	Lachine	210
95	MONSABRÉ	Mercier—Hochelaga-Maisonneuve	41
96	LES JARDINS DE L'INSTITUT	Mercier—Hochelaga-Maisonneuve	59
97	PRÉ-CARRÉ	Rosemont— La Petite-Patrie	141
Compostage	Compost Montréal		V. déch; Info/F

Site de compostage collectif Ahuntsic	Ville en vert (éco-quartier Ahuntsic–Cartierville)		V. déch; Info/F
Composteurs communautaires Rosemont–La Petite-Patrie	Éco-quartier Rosemont–La Petite-Patrie (SODER)		V. déch; Info/F
Composteurs communautaires Sud-Ouest	Éco-quartier du Sud-Ouest (YMCA du Québec)		V. déch; Info/F
Composteur communautaire de Saint-Léonard	Éco-quartier de Saint-Léonard		V. déch; Info/F
Composteurs communautaires Côte-des-Neiges	Éco-quartier Côte-des-Neiges (SOCENV)		V. déch; Info/F
Sites de compostage communautaire de Saint-Jacques	Éco-quartier de Saint-Jacques (Association sportive et communautaire du Centre-Sud)		V. déch; Info/F
Sites de compostage communautaire de Sainte-Marie	Éco-quartier Sainte-Marie (Société écocitoyenne de Montréal)		V. déch; Info/F
Composteur collectif du Bout de l'île	Éco-quartier de PaT–RdP (Éco de la Pointe-aux-Prairies)		V. déch; Info/F
Sites de compostage communautaire du Plateau Mont-Royal	Arrondissement du Plateau Mont-Royal		V. déch; Info/F
Composteurs communautaires de Verdun	Maison de l'environnement		V. déch; Info/F

APPENDICE A

COURRIEL D'INVITATION À PARTICIPER À LA RECHERCHE

Bonjour,

Je me présente, Éliane Brisebois, étudiante à la maîtrise en sciences de l'environnement à l'UQAM. Dans le cadre de mon projet de mémoire, je mène une étude sur le gaspillage alimentaire et les pratiques de consommation dans le système agroalimentaire alternatif à Montréal.

De manière générale, ma recherche vise à comprendre comment le système agroalimentaire alternatif de Montréal peut contribuer à la transformation des pratiques sociales en matière de consommation et de gaspillage alimentaires. À cette fin, je mènerai des entrevues avec les porteurs et porteuses des initiatives qui composent ce système alternatif. Les initiatives et organismes du réseau alimentaire local à Montréal ont été ciblés comme objet de l'étude pour leur rôle d'intermédiaires entre les consommateurs et les producteurs dans le système agroalimentaire.

Je me demandais si vous accepteriez de participer à mon étude en m'accordant une entrevue qui devrait prendre environ une heure de votre temps. Votre anonymat sera conservé. Les questions seront liées à NOM DE L'INITIATIVE. Si vous êtes intéressé(e), veuillez me faire part de vos disponibilités dans les prochaines semaines. Pour plus de détails concernant la recherche, n'hésitez pas à me contacter.

Vous trouverez également en pièce jointe le formulaire de consentement pour la participation à la recherche.

Merci beaucoup de votre intérêt.

Cordialement,

Éliane Brisebois

APPENDICE B

GRILLE D'ENTRETIEN

1. Comment définiriez-vous votre initiative/organisme/programme ?
 - a) Dans quel contexte l'initiative a-t-elle été fondée ? (Pour répondre à quels besoins ?)
 - b) Quelles étaient les motivations derrière la mise en place d'une telle initiative ?
 - c) Quel public/ quel type de consommateurs rejoint-elle ?
2. Quelle relation / quel type de relation l'initiative établit-elle entre le consommateur et son alimentation ? (Entre les acteurs de la chaîne agroalimentaire)
 - Lien de rapprochement géographique ?
 - Prise de conscience sociale ?
 - Pour défaire l'équation « manger = acheter » ?
3. Quelles habitudes (de consommation) / pratiques l'initiative encourage-t-elle ?
4. Avec qui travaillez-vous ? Quels sont vos partenaires dans le système agroalimentaire montréalais ?
5. Pour vous, est-ce que votre initiative joue aussi un rôle social ? À quel niveau ?
6. En général, quand on vous dit « gaspillage alimentaire », ici ou à l'échelle mondiale, qu'est-ce qui vous vient en tête ?

7. Quelle est la place du gaspillage dans les actions / pratiques liées à l'initiative ? / Le gaspillage est-il un enjeu qui fait partie des préoccupations de l'initiative ? Est-ce que ça fait longtemps que c'est une préoccupation ?

- a) Comment l'initiative gère-t-elle les surplus alimentaires / pertes ?
- b) Quels outils sont utilisés pour mesurer ou du moins avoir une idée de la quantité d'aliments gaspillés et/ou sauvés du gaspillage ?
- c) Quels sont les défis et difficultés rencontrés ?
- d) Quelle logique / logistique soutient la gestion des surplus / du gaspillage dans l'initiative ? Comment prévient-on le gaspillage ?
- e) Quel est l'impact de cette gestion ou de non-gestion ?
- f) Qu'est-ce que cette gestion / non-gestion a comme portée sociale, environnementale, économique ?

8. Avec qui / quel organisme / quelle entité devez/devrez-vous collaborer pour gérer les surplus / éviter le gaspillage ? Comment ces partenaires s'approprient-ils / poursuivent-ils ce travail ?

-Pensez-vous que le public que vous touchez gaspille ? Dans quelle mesure ?

9. Qu'est-ce qui devrait être amélioré pour minimiser le gaspillage et ses impacts multiples ?

10. DERNIÈRE QUESTION EN GUISE DE CONCLUSION :

Quels sont les plus gros défis rencontrés pour l'initiative /

comme organisme /

pour les acteurs qui luttent contre le gaspillage /

pour les acteurs d'un système agroalimentaire qui se veut durable ?

APPENDICE C

CERTIFICAT ÉTHIQUE

UQÀM | Faculté des sciences de l'éducation

CÉRPÉ-3

UQÀM | Faculté des sciences

DE CERTIFICAT : 2015-0152A

Conformité à l'éthique en matière de recherche impliquant la participation de sujets humains

Le Comité pour l'évaluation des projets étudiants impliquant de la recherche avec des êtres humains (CÉRPÉ) des facultés des sciences et des sciences de l'éducation de l'Université du Québec à Montréal a examiné le projet de recherche suivant :

Titre du projet : Le gaspillage alimentaire et les initiatives alternatives pour la transition socioécologique du système agroalimentaire montréalais

Responsable du projet : Éliane Brisebois
Programme: Maîtrise en sciences de l'environnement


Superviseur : René Audet

Ce projet de recherche est jugé conforme aux pratiques habituelles et répond aux normes établies par le «*Cadre normatif pour l'éthique de la recherche avec des êtres humains de l'UQAM*». Le projet est jugé recevable au plan de l'éthique de la recherche sur des êtres humains. Notez que toutes modifications apportées au projet doivent être approuvées par le comité en complétant les formulaires à cet effet, disponible sur le site web de la Faculté.

NOM	<u>Membres du Comité</u>	
	TITRE	DÉPARTEMENT
Giroux, Jacinthe	Présidente du Comité, professeur	Éducation et formation spécialisées, Faculté des sciences de l'éducation
Grenier, Johanne	Professeur	Kinanthropologie, Faculté des sciences
Fortier, Marie-Pierre	Professeur	Éducation et formation spécialisées, Faculté des sciences de l'éducation
Venant, Fabienne	Professeur	Mathématiques, Faculté des sciences
Proulx, Sylvia	membre de la collectivité externe	
Gohier, Christiane	Professeur versé en éthique	

23 novembre 2015

Date



Jacinthe Giroux
Présidente du Comité

BIBLIOGRAPHIE

Sources liées aux thématiques de la recherche :

- Allen, P. (1999). Reweaving the food security safety net: Mediating entitlement and entrepreneurship. *Agriculture and Human Values*, 16(2), 117-129.
- Allen, P., FitzSimmons, M., Goodman, M. et Warner, K. (2003). Shifting plates in the agrifood landscape: the tectonics of alternative agrifood initiatives in California. *Journal of Rural Studies*, 19, 61-75.
- Agriculture urbaine MTL. [s. d.]. *Jardins collectifs*. Récupéré le 10 août 2015 de <http://agriculturemontreal.com/jardins-collectifs>
- Agriculture urbaine MTL. (2014). *Montréal, ville fruitière ?*. Récupéré le 5 août 2015 de <http://agriculturemontreal.com/nouvelles/montreal-ville-fruitiere>
- Audet, R., Lefèvre, S. et El-Jed, M. (2014). *La démarche d'innovation des marchés de quartier de Montréal: Vers une transition socioécologique du système agroalimentaire*. Les cahiers de la CRSDD, n° 1-2014.
- Audet, R., Lefèvre, S. et El-Jed, M. (2015). *La mise en marché alternative de l'alimentation à Montréal et la transition socioécologique du système agroalimentaire*. Les cahiers de recherche OSE, n° 1-2015.
- Barham, E. (2002). Towards a theory of values-based labeling. *Agriculture and Human Values*, 19(4), 349-360.
- Barnard, A.V. (2011). 'Waving the banana' at capitalism: Political theater and social movement strategy among New York's 'freegan' dumpster divers. [10.1177/1466138110392453]. *Ethnography*, 12(4), 419-444.
- Batel, S., Castro, P., Devine-Wright, P. et Howarth, C. (2016). Developing a critical agenda to understand pro-environmental actions: contributions from Social Representations and Social Practices Theories. *Wiley Interdisciplinary Reviews: Climate Change*, 7(5), 727-745. <http://dx.doi.org/10.1002/wcc.417>

- Belk, R. (2014). You are what you can access: Sharing and collaborative consumption online. *Journal of Business Research*, 67(8), 1595-1600.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jbusres.2013.10.001>
- Boulay, J. (2015, 19 mai). Lutte contre le gaspillage alimentaire : la Belgique à l'avant-garde. *La Tribune*. Récupéré de <http://www.latribune.fr/economie/france/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-la-belgique-a-l-avant-garde-477180.html>
- Brand, C. et Bonnefoy, S. (2011). L'alimentation des sociétés urbaines : une cure de jouvence pour l'agriculture des territoires métropolitains ? *Vertigo - la revue électronique en sciences de l'environnement*, 11 (2)
<http://dx.doi.org/10.4000/vertigo.11199>
- Buzby, J.C. et Hyman, J. (2012). Total and per capita value of food loss in the United States. *Food Policy*, 37 (5), 561-570.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.foodpol.2012.06.002>
- Chiffolleau, Y. et Prevost, B. (2012). Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires. *Noroi*, (224). Récupéré de doi:10.4000/noroi.4245
- Cloteau, A. et Mourad, M. (2016). Action publique et fabrique du consensus. La «lutte contre le gaspillage alimentaire» en France et aux États-Unis. *Gouvernement et action publique*, 2016/1(1), 63-90.
- Cohen, N. et Ilieva, R.T. (2015). Transitioning the food system: A strategic practice management approach for cities. *Environmental Innovation and Societal Transitions*, 17, 199-217. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.eist.2015.01.003>
- Conférence régionale des élus de Montréal. (2014). *Le Plan de développement d'un système alimentaire équitable et durable de la collectivité montréalaise (SAM 2025)*. [Document PDF]. Montréal. Récupéré de http://credemontreal.qc.ca/wp-content/uploads/2014/03/brochure_SAM.pdf
- Conférence régionale des élus de Montréal. (2015, 1^{er} mai). *Le Conseil d'agglomération reconnaît Concertation Montréal*. [Communiqué]. Récupéré de http://credemontreal.qc.ca/cre_news/le-conseil-dagglomeration-reconnait-concertation-montreal/.
- Crivits, M., Prové, C., Block, T. et Dessein, J. (2016). Four Perspectives of Sustainability Applied to the Local Food Strategy of Ghent (Belgium): Need for a Cycle of Democratic Participation? *Sustainability*, 8(1) <http://dx.doi.org/10.3390/su8010055>

- Cuéllar, A.D. et Webber, M.E. (2010). Wasted food, wasted energy: the embedded energy in food waste in the United States. *Environmental Science & Technology*, 44(16), 6464-6469. <http://dx.doi.org/10.1021/es100310d>
- Deverre, C. et Lamine, C. (2010). Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales. *Économie rurale*, 317, 57-73.
- Dobbs, R., Oppenheim, J., Thompson, F., Brinkman, M. et Zornes, M. (2011). *Resource revolution : meeting the world's energy, materials, food, and water needs*. [Document PDF]. McKinsey Global Institute. Récupéré de http://www.mckinsey.com/insights/energy_resources_materials/resource_revolution
- Domaneschi, L. (2012). Food social practices: Theory of practice and the new battlefield of food quality. *Journal of Consumer Culture*, 12(3), 306-322.
- Dubuisson-Quellier, S. et Plessz, M. (2013). La théorie des pratiques. Quels apports pour l'étude sociologique de la consommation ? *Sociologie*, 4 (4), 1-25.
- Duchemin, E. (2013). Agriculture urbaine d'hier à aujourd'hui : une typologie. Dans E. Duchemin, (dir.), *Agriculture urbaine: aménager et nourrir la ville* (p. 17-92). Montréal : VertigO.
- Duchemin, E., Wegmuller, F. et Legault, A.-M. (2010). Agriculture urbaine : un outil multidimensionnel pour le développement des quartiers *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement*, 10 (2) <http://dx.doi.org/10.4000/vertigo.10436>
- DuPuis, E.M. et Goodman, D. (2005). Should we go "home" to eat?: toward a reflexive politics of localism. *Journal of Rural Studies*, 21(3), 359-371. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2005.05.011>
- EPA. (2012). *Putting Surplus Food to Good Use*. [Document PDF]. Washington. Récupéré de <https://archive.epa.gov/wastes/conservation/tools/rogo/web/pdf/food-guide.pdf>
- Équiterre. [s. d.]. *Circuits courts de commercialisation alimentaire*. Récupéré le 5 août 2015 de <http://www.equiterre.org/fiche/circuits-courts-de-commercialisation-alimentaire>
- Équiterre. [s. d.]. *Réseau des fermiers de famille*. Récupéré le 18 novembre 2016 de <http://www.equiterre.org/projet/reseau-des-fermiers-de-famille>

- Evans, D. (2011). Blaming the consumer – once again : the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. *Critical Public Health*, 21 (4), 429-440. <http://dx.doi.org/10.1080/09581596.2011.608797>
- Evans, D. (2012). Beyond the Throwaway Society : Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste. *Sociology*, 46 (1), 41-56.
- Evans, D., Campbell, H. et Murcott, A. (2012). A brief pre-history of food waste and the social sciences. *The Sociological Review*, 60, 5-26. <http://dx.doi.org/10.1111/1467-954X.12035>
- FAO. (1996). *Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale*. Récupéré le 23 août 2015 de <http://www.fao.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/docrep/003/w3613f/w3613f00.htm>.
- FAO. (2002). *Agriculture mondiale : horizon 2015/2030 (rapport abrégé)*. Récupéré le 10 novembre 2016 de <http://www.fao.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/docrep/004/y3557f/y3557f00.htm>
- FAO. (2012). *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde — Ampleur, causes et prévention*. [Document PDF]. Rome. Récupéré de www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf
- FAO. (2013). *Food wastage footprint. Impacts on natural resources*. [Document PDF]. Récupéré de www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf
- FAO. (2015). *L'État de l'insécurité alimentaire dans le monde. Objectifs internationaux 2015 de réduction de la faim : des progrès inégaux*. [Document PDF]. Rome. Récupéré de <http://www.fao.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/3/390d48ec-d6bb-4b1a-a60e-059070715fb0/i4646f.pdf>
- FAO. [s. d.]. *Aliments pour les villes*. Récupéré le 15 octobre 2016 de <http://www.fao.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/fcit/fcit-home/fr/>
- FAO. [s. d.]. *Mettre un terme aux pertes et au gaspillage alimentaires le long de la chaîne de production : à la recherche de solutions*. Récupéré le 20 février 2015 de <http://www.fao.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/in-action/seeking-end-to-loss-and-waste-of-food-along-production-chain/fr/>
- Fournier, S. et Touzard, J.-M. (2014). La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire ?. *Vertigo - la revue électronique en sciences de l'environnement* 14 (1) <http://dx.doi.org/10.4000/vertigo.14840>

- Frega, R. (2010). From Judgment to Rationality: Dewey's Epistemology of Practice. *Transactions of the Charles S. Peirce Society: A Quarterly Journal in American Philosophy*, 46(4), 591-610.
- Garnett, T. (2011). Where are the best opportunities for reducing greenhouse gas emissions in the food system (including the food chain)? *Food Policy*, 36, Supplement 1, S23-S32.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.foodpol.2010.10.010>
- Garrone, P., Melacini, M. et Perego, A. (2014). Opening the black box of food waste reduction. *Food Policy*, 46 (0), 129-139.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.foodpol.2014.03.014>
- Geels, F.W. (2002). Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: a multi-level perspective and a case-study. *Research Policy*, 31(8-9), 1257-1274.
[http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0048-7333\(02\)00062-8](http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0048-7333(02)00062-8)
- Giddens, A. (1987). Éléments de la théorie de la structuration. [Chapitre de livre]. Dans *La constitution de la société* (p. 49-88). Paris : PUF.
- Gille, Z. (2012). From risk to waste: global food waste regimes. *The Sociological Review*, 60, 27-46. <http://dx.doi.org/10.1111/1467-954X.12036>
- Golsorkhi, D. et Huault, I. (2006). Pierre Bourdieu : critique et réflexivité comme attitude analytique. *Revue française de gestion*, 6(165), 15-34. <http://dx.doi.org/DOI10.3166/rfg.165.15-34>
- Gooch, M.V. et Felfel, A. (2014). "\$27 billion" revisited. *The cost of Canada's annual food waste*. [Document PDF]. Value Chain Management International Inc. Récupéré de <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>
- Goodman, D., DuPuis, E.M. et Goodman, M.K. (2012). Introducing alternative food networks, fair trade circuits, and the politics of food. [Chapitre de livre]. Dans *Alternative Food Networks : Knowledge, Practice, and Politics* (p. 3-10). Londres/ New York: Routledge.
- Gouvernement du Québec. Alimentation – Sommet 2017. (2016). *Gaspillage alimentaire*. Récupéré le 20 novembre 2016 de <https://sommetailimqc.gouv.qc.ca/espace-consommateurs/gaspillage-alimentaire>
- Green, K., Harvey, M. et McMeekin, A. (2003). Transformations in Food Consumption

- and Production Systems. *Journal of Environmental Policy & Planning*, 5 (2), 145-163. <http://dx.doi.org/10.1080/1523908032000121175>
- Griffin, M., Sobal, J. et Lyson, T. (2009). An analysis of a community food waste stream. *Agriculture and Human Values*, 26 (1-2), 67-81. <http://dx.doi.org/10.1007/s10460-008-9178-1>
- Halkier, B. (2009). A practice theoretical perspective on everyday dealings with environmental challenges of food consumption. *Anthropology of food*, 5. Récupéré de <http://aof.revues.org/6405>
- Hall, K.D., Guo, J., Dore, M. et Chow, C.C. (2009). The Progressive Increase of Food Waste in America and its Environmental Impact. *PLoS ONE*, 4(11), e7940. <http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0007940>
- Hawkes, C. et Webster, J. (2000). *Too much and too little ? Debates on surplus food redistribution*. [Document PDF]. UK : Sustain : The alliance for better food and farming. Récupéré de <http://oxfordfoodbank.org/wp-content/uploads/2014/08/Sustain-2000-Too-much-and-too-little-Debates-on-surplus-food-redistribution.pdf>
- Hinrichs, C.C. (2000). Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural markets. *Journal of Rural Studies*, 16 (3), 295–303.
- Hinrichs, C.C. (2014). Transitions to sustainability: a change in thinking about food systems change? *Agriculture and Human Values*(31), 143-155. <http://dx.doi.org/10.1007/s10460-014-9479-5>
- HLPE. (2014). Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition. [Document PDF]. Rome. Récupéré de <http://www.fao.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/3/a-i3901f.pdf>
- Hopkins, R. (2010). *Manuel de transition. De la dépendance au pétrole à la résilience locale*. (M. Durand, trad.). Montréal : Écosociété.
- Jarosz, L. (2008). The city in the country: Growing alternative food networks in Metropolitan areas. *Journal of Rural Studies*, 24(3), 231-244. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2007.10.002>
- Jurgilevich, A., Birge, T., Kentala-Lehtonen, J., Korhonen-Kurki, K., Pietikäinen, J., Saikku, L. et Schösler, H. (2016). Transition towards Circular Economy in the Food System. *Sustainability*, 8(1). <http://dx.doi.org/10.3390/su8010069>

- Kloppenburger, J.J., Lezberg, S., De Master, K., Stevenson, G. et Hendrickson, J. (2000). Tasting Food, Tasting Sustainability: Defining the Attributes of an Alternative Food System with Competent, Ordinary People. *Human Organization*, 59(2), 177-186. <http://dx.doi.org/10.17730/humo.59.2.8681677127123543>
- Lamine, C., Renting, H., Rossi, A., Wiskerke, J.S.C.H. et Brunori, G. (2012). Agri-food systems and territorial development: innovations, new dynamics and changing governance mechanisms. Dans I. Darnhofer, D. Gibbon et B. Dedieu (dir.), *Farming systems research into the 21st century: the new dynamics* (p. 229-256). Dordrecht : Springer.
- Lebersorger, S. et Schneider, F. (2014). Food loss rates at the food retail, influencing factors and reasons as a basis for waste prevention measures. *Waste Management*, 34 (11), 1911-1919. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.wasman.2014.06.013>
- Lemaire, O. (2012). *Global gâchis – Le scandale mondial du gaspillage alimentaire* [documentaire]. Paris : Canal +.
- Le Monde. (2016, 3 février). La loi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire adoptée au Parlement. *Le Monde*. Récupéré de http://www.lemonde.fr/planete/article/2016/02/03/la-loi-sur-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-adoptee-au-parlement_4858807_3244.html
- Levkoe, C.Z. (2006). Learning Democracy Through Food Justice Movements. *Agriculture and Human Values*, 23(1), 89-98. <http://dx.doi.org/10.1007/s10460-005-5871-5>
- Levkoe, C.Z. et Wakefield, S. (2013). Understanding contemporary networks of environmental and social change : complex assemblages within Canada's 'food movement'. *Environnemental Politics*, 23 (2), 302-320. <http://dx.doi.org/10.1080/09644016.2013.818302>
- Lutz, J. et Schachinger, J. (2013). Do local food networks foster socio-ecological transitions towards food sovereignty ? Learning from real place experiences. *Sustainability* (5), 4778-4796. <http://dx.doi.org/10.3390/su5114778>
- Malassis, L. (1994). *Nourrir les Hommes*. Paris : Flammarion.
- Marsden, T. (2013). From post-productionism to reflexive governance: Contested transitions in securing more sustainable food futures. *Journal of Rural Studies*, 29, 123-134. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2011.10.001>

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2012). *Diversifier ses activités et commercialiser ses produits en circuits courts : deux avenues soutenues par le MAPAQ*. Récupéré le 5 août 2015 de <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/monteregie/articles/commercialisation/Pages/diversifiersesactivitesetcommercialiserencircuitscourts.aspx>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2014). *Une opportunité d'affaire pour le consommateur et le producteur*. Récupéré le 5 août 2015 de <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/chaudiereappalaches/journalvisionagricole/avril2014/Pages/Opportunitedaffaires.aspx>
- Moisson Montréal. (2016). *Bilan-faim*. Récupéré le 2 janvier 2017 de <http://www.moissonmontreal.org/nos-publications/bilan-faim/>
- Montréal, métropole en santé. [s. d.]. *À propos*. Récupéré le 2 janvier 2017 de <http://montrealmetropoleensante.ca/apropos>
- Montréal. Portail de données ouvertes. (2014). *Jardins communautaires de l'agglomération*. Récupéré le 10 mai 2015 de <http://donnees.ville.montreal.qc.ca/dataset/jardins-communautaires>
- Morgan, K. (2009). Feeding the City: The Challenge of Urban Food Planning. *International Planning Studies*, 14(4), 341-348. <http://dx.doi.org/10.1080/13563471003642852>
- Morgan, K. et Sonnino, R. (2010). The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Journal of Regions, Economy and Society*, 3, 209-224.
- Mourad, M. (2016). Recycling, recovering and preventing “food waste”: competing solutions for food systems sustainability in the United States and France. *Journal of Cleaner Production*, 126, 461-477. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.03.084>
- MUFPP. [s. d.]. *Milan Urban Food Policy Pact*. Récupéré le 6 octobre 2016 de <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>
- Murdoch, J., Marsden, T. et Banks, J. (2000). Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector. *Economic Geography*, 76(2), 107-125. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1944-8287.2000.tb00136.x>
- Oosterveer, P. et Spaargaren, G. (2012). Green consumption practices and emerging sustainable food regimes. The role of consumers. Dans G. Spaargaren, P. Oosterveer

- et A. Loeber, A. (dir.), *Food Practices in Transition. Changing food consumption, retail and production in the age of reflexive modernity* (p. 131-152). New York : Routledge.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., K. Steinberger, J., Wright, N. et Ujang, Z.b. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106-115.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>
- Parfitt, J., Barthel, M. et Macnaughton, S. (2010). Food waste within food supply chains : quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society* (365), 3065-3081. <http://dx.doi.org/10.1098/rstb.2010.0126>
- Parlement du Canada. LEGISinfo. [s. d.]. *Projet de loi émanant d'un député*. Récupéré le 19 août 2016 de
<http://www.parl.gc.ca/LegisInfo/BillDetails.aspx?Language=F&Mode=1&billId=8112052>
- Parliament UK. [s. d.]. *Food Waste (Reduction) Bill 2015-16*. Récupéré le 19 août 2016 de <http://services.parliament.uk/bills/2015-16/foodwastereduction.html>
- Pothukuchi, K. et Kaufman, J. (1999). Placing the food system on the urban agenda : The role of municipal institutions in food system planning, *Agriculture and human values*, 16, 213-224.
- Proulx, D. (2013, 16 octobre). Gaspillage alimentaire : les consommateurs montrés du doigt. *Argent*. Récupéré de <http://argent.canoe.ca/nouvelles/gaspillage-alimentaire-les-consommateurs-montres-du-doigt-16102013>
- Radio-Canada. (2014, 5 novembre). Pacte fiscal: inquiétudes pour les CRÉ et les CLD. *ICI Radio-Canada*. Récupéré de <http://ici.radio-canada.ca/regions/quebec/2014/11/05/011-pacte-fiscal-reactions-cre-cld.shtml>
- Radio-Canada. (2016, 3 août). L'Italie part en guerre contre le gaspillage alimentaire. *ICI Radio-Canada*. Récupéré de <http://ici.radio-canada.ca/nouvelles/International/2016/08/03/006-italie-loi-gaspillage-nourriture.shtml>
- Reckwitz, A. (2002). Toward a theory of social practices: a development in culturalist theorizing. *European Journal of Social Theory*, 5(2), 243-263.
- Recyc-Québec. Québec. (2016). *Appels de propositions sur le gaspillage alimentaire*. Récupéré le 20 octobre 2016 de <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises->

organismes/mieux-gerer/appels-propositions/gaspillage-alimentaire

- Roep, D. et Wiskerke, J.S.C. (2012). Reshaping the foodscape. The role of alternative food networks. Dans G. Spaargaren, P. Oosterveer et A. Loeber, A. (dir.), *Food Practices in Transition. Changing food consumption, retail and production in the age of reflexive modernity* (p. 207-227). New York : Routledge.
- Santropol Roulant. (2015). *Fête de lancement de saison des Fruits défendus*. Récupéré le 5 août 2015 de <http://santropolroulant.org/fr/2015/06/fete-de-lancement-de-saison-des-fruits-defendus/>
- Sauvé, L. (2013). Avant-propos. Dans L. Sauvé, N. Naoufal et E. Auzou (dir.), *Pour une écoalimentation. 10 belles histoires*. (p. IX-XI). Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Schatzki, T. (1996). *Social Practices: A Wittgensteinian Approach to Human Activity and the Social*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Schatzki, T. (2013). Social practices. Dans B. Kaldis (dir.), *Encyclopedia of Philosophy and the Social Sciences* (p. 930-931). Thousand Oaks : SAGE Publications.
- Schneider, F. (2013). The evolution of food donation with respect to waste prevention. *Waste Management*, 33(3), 755-763.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.wasman.2012.10.025>
- Scholz, K., Eriksson, M. et Strid, I. (2015). Carbon footprint of supermarket food waste. *Resources, Conservation and Recycling*, 94 (0), 56-65.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.resconrec.2014.11.016>
- Seca, J.-M. (2010). *Les représentations sociales* (2^e éd.). Paris: Armand Colin.
- Secondi, L., Principato, L. et Laureti, T. (2015). Household food waste behaviour in EU-27 countries: A multilevel analysis. *Food Policy*, 56, 25-40.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.foodpol.2015.07.007>
- Seyfang, G. (2006). Ecological citizenship and sustainable consumption: Examining local organic food networks. *Journal of Rural Studies*, 22, 383-395.
- Shove, E. (2010). Beyond the ABC: climate change policy and theories of social change. *Environment and Planning A*, 42(6), 1273-1285.
- Shove, E. et Walker, G. (2010). Governing transitions in the sustainability of everyday life. *Research Policy*, 39 (4), 471-476.

<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.respol.2010.01.019>

- Smil, V. (2002a). Eating meat: Evolution, patterns, and consequences. *Population and Development Review*, 28(4), 599-639.
- Smil, V. (2002b). Food production. Dans B. Caballero et B.M. Popkin (dir.), *The nutrition transition : Diet and disease in the developing world* (p. 25-50). San Diego/ Londres : Academic Press/Elsevier Science.
- Smil, V. (2004). Improving Efficiency and Reducing Waste in Our Food System. *Environmental Sciences*, 1(1), 17-26. <http://dx.doi.org/10.1076/evms.1.1.17.23766>
- Smith, A. et Raven, R. (2012). What is protective space? Reconsidering niches in transitions to sustainability. *Research Policy*, 41(6), 1025-1036. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.respol.2011.12.012>
- Sonnino, R. et Marsden, T. (2006). Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of Economic Geography*, 6(2), 181-199.
- Spaargaren, G. (2011). Theories of practices: Agency, technology, and culture: Exploring the relevance of practice theories for the governance of sustainable consumption practices in the new world-order. *Global Environmental Change*, 21(3), 813-822. <http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2011.03.010> s
- Spaargaren, G., Oosterveer, P. et Loeber, A. (2012). Sustainable transitions in food consumption, retail and production. Dans G. Spaargaren, P. Oosterveer et A. Loeber (dir.), *Food Practices in Transition. Changing food consumption, retail and production in the age of reflexive modernity* (p. 1-31). New York : Routledge.
- Statistique Canada. (2009). L'activité humaine et l'environnement : statistiques annuelles. Section 1 : Les aliments au Canada. Récupéré le 20 octobre 2014 de <http://www.statcan.gc.ca/pub/16-201-x/2009000/part-partie1-fra.htm>
- Stuart, T. (2012). *Le scandale du gaspillage alimentaire mondial*. Conférence TED. Londres, mai 2012. Récupéré le 15 octobre 2016 de https://www.ted.com/talks/tristram_stuart_the_global_food_waste_scandal?language=fr
- Stuart, T. (2013). *Global gâchis : révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire*. (P. Piquionne et N. Blanchot, trad.). Paris : Rue de l'échiquier.
- SQRD. [s. d.]. *Semaine québécoise de réduction des déchets*. Récupéré le 20 novembre

2016 de <http://www.sqrd.org/>

- Thompson, F. (2011). *Setting priorities for resource productivity*. [Document PDF]. McKinsey Global Institute. Récupéré de https://www.mckinsey.com/assets/dotcom/HomeFeatures/Resource_Revolution/pdf/McKinsey_Resource_productivity.pdf
- Warde, A. (2005). Consumption and Theories of Practice. *Journal of Consumer Culture*, 5(2), 131-153.
- Warshawsky, D.N. (2015). The devolution of urban food waste governance: Case study of food rescue in Los Angeles. *Cities*, 49, 26-34.
<http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.cities.2015.06.006>
- Watson, M. et Meah, A. (2012). Food, waste and safety: negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning. *The Sociological Review*, 60, 102-120. <http://dx.doi.org/10.1111/1467-954X.12040>
- WRAP. (2015). *Strategies to achieve economic and environmental gains by reducing food waste*. [Document PDF]. Récupéré de http://newclimateeconomy.report/2015/wp-content/uploads/2016/04/WRAP-NCE_Economic-environmental-gains-food-waste.pdf

Sources méthodologiques :

- Beaud, J.-P. (2010). L'échantillonnage. Dans B. Gauthier (dir.), *Recherche sociale : de la problématique à la collecte de données* (5^e éd., p. 251-284). Québec : Presses de l'Université du Québec.
- De Ketele, J.-M. et Roegiers, X. (2009). *Méthodologie du recueil d'informations. Fondements des méthodes d'observation, de questionnaire, d'interview et d'études de documents* (4^e éd.). Bruxelles : De Boeck.
- Mace, G. et Pétry, F. (2000). *Guide d'élaboration d'un projet de recherche* (2^e éd.). Québec : Presses de l'Université Laval.
- Mongeau, P. (2008). *Réaliser son mémoire ou sa thèse. Côté jeans et côté tenue de soirée*. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Seidman, I. (2006). *Interviewing as qualitative research. A guide for researchers in*

education and the social sciences (3^e éd.). New York : Teachers College Press.

Warren, C.A.B. et Karner, T.X. (2010). *Discovering qualitative methods. Fields research, interviews, and analysis* (2^e éd.). New York : Oxford University Press.